3月



令和3年度 岩見沢市教育委員会 学校給食課

毎月、給食目標を 決めています。季節の 食材や目標にあった内 容をお知らせします。

ぜひお子様と一緒に 読んで下さい。

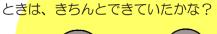
# 給食費は期日までの 納入をおねがいします。

給食費は、食材の購入 のみにあてられ、人件費や 施設の建設費などは 全て市の負担です。

給食に関する質問等は、学校給食課までご連絡ください。(III 22-4008) e-mail:kyusyoku@i-hamanasu.jp

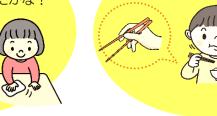
3月は、1年間の締めくくりの目です。給食についてもこの1年間 どうだったか振り返ってみましょう!

手洗いや、食事の準備、後片付けをする 食事のマナーを守って食べていたかな?

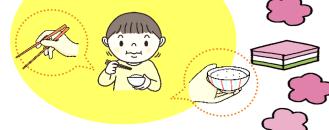


理解し、食べていたかな?

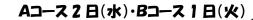




食べ物のはたらきや、体によい食べ方を 食べ物や食事に関わる人々に感謝して、



★桃の節句こんだて



3月3日の桃の節句にちなんで、ちらしずしとすまし汁、桃の節句の絵柄の入 った焼きのりが登場しますよ!ちらしずしをのりに巻いて食べよう!

### ★卒業おめでとうこんだて

Aコース 9 日(水)・Bコース 8 日(火)

卒業生の皆さんの卒業をお祝いして、カツカレーといちごクリームの入った クレープが登場しますよ♪今まで食べた給食を思い出しながら素敵な給食時間を 過ごしてくださいね♪

### ★北村小6年生の考えたこんだて

Aコース 10 日(木)・Bコース 11 日(金)

北村小6年生の考えたこんだての登場です!しっかりと栄養も考えながら、 ユニークなアイディアやオリジナリティのある献立名でワクワクしますね♪ Butter ライスは、ごはんの上にバターをのせて、パックしょうゆをかけて オリジナル Butter ライスにして食べよう!

## ★たんたんの日こんだて

Aコース 17 日(木)・Bコース 18 日(金)

今月は、岩見沢産の大豆・手造りみそを使用した岩見沢呉汁が登場しますよ!





上から作っている様子をみましたよ





第一小学校の調理所見学の様子。 実際にトラックを見たり、釜を混ぜる体験をしましたよ♪

今月の 注目メニュー







毎月の注目食材や特別

献立、行事食などについて

お知らせします。「献立表し

とあわせてご覧ください。





今月は2月の給食のメニュー から紹介するよ!



## 材料(4人分)

•鶏もも肉•••120g

•干しいたけ•••3g •たけのこ•••40g

•鶏卵•••5 個

・長ねぎ・・・20g

·玉ねぎ···3玉

さとう・・・小さじ2 みりん・・・大さじ3

しょうゆ・・・大さじ 4 •酒••・大さじ1

おだし\*\*\*大さじ2

•水••• 谪量

## ~つくり方~

- ① 鶏肉は一口大、たけのこは干切り、長ねぎは 小口切り、玉ねぎはくし切りに切る。 干しいたけは戻しておく。
- ② 調味料 A と玉ねぎ、たけのこを入れて煮る。
- ③ 鶏肉・干しいたけ・長ねぎを入れて煮る。
- ④ 鶏肉に火が通ったら溶いたたまごを入れて、 全体に混ぜ合わせる。
- ⑤ たまごに火が通り、お好みの固さになったら できあがり♪

2月に登場した第一小の6年生の考えたこん だてです。

お好みに合わせて具材を変えてみてもいい ですね☆



食べていたかな?





- ●Butterライス
- ●春雨とコンソメの漫才スープ

- ●手洗い・うがい・ヨーグルト

班ごとにそれぞれ献立を考え、4.5年生ヘプレゼン発表の結果、選ばれた

五大栄養素を考えながら、みんなが食べたくなるような食材や献立名をつけ たこの日だけの特別メニューを、ぜひ楽しんで食べてくださいね♪



