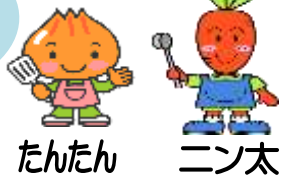


4月

令和4年度 岩見沢市教育委員会 学校給食課



給食だより

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

食育目標

給食について
知ろう

給食目標

給食の準備を
きちんとしよう

毎月、食育・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。

ニン太が給食で登場した料理を紹介するよ♪料理のつくり方やポイントがわかるよ!

入学・進級 おめでとうございます!

新年度がスタートしました!新しい先生や友達に出会い、希望に満ちあふれているのではないのでしょうか?学校給食は、食事の大切さを知り、成長期に必要な栄養をとるための食事です。

苦手なものや、初めて食べる料理もあると思いますが、ぜひ、一口チャレンジしてみてくださいね!新しいおいしさの発見や、自分の好みの変化に気づくこともきっとあると思います。

みなさんがこの1年を健康に過ごせるよう、調理所のメンバーも毎日給食を通して応援していきます!今年度もよろしくお祈りします!!

岩見沢の給食!

学校給食では、地産地消の取り組みを推進しており、できるだけ

地元の食材を使用するようにしていますよ。

(別紙の「安全・安心!こどもたちがよろこぶ学校給食」もあわせてご覧ください。)

牛乳

北海道産の牛乳が毎日つきます。

ごはん

岩見沢産「ななつぼし」を調理所で炊いています。

麺

岩見沢産「キタノカオリ」、
「きたほなみ」を使用した袋麺です。

パン

岩見沢産「キタノカオリ」を使用し、市内のパン屋さんで作られていますよ。

野菜など

季節に応じ岩見沢産の玉ねぎ、レタス、ヤーコン、大豆などを使用します。

今月の注目メニュー

★たんたんの日こんだて

Aコース日21日(木)・Bコース日22日(金)

岩見沢市では、地産産の食材を多く使用している日を「たんたんの日」としています。今月は、豚汁に入っている手造りみそが岩見沢産ですよ。

★入学・進級おめでとうこんだて

Aコース日21(木)・Bコース日22(金)

みなさんの入学・進級をお祝いして、お祝いいちごゼリーが登場しますよ♪お楽しみに!

4月は新1年生が食べやすいメニューにしています!

わたしはたんたん!

岩見沢でたくさんとれる玉ねぎからうまれたよ。お料理が好きな女の子です。よろしくね☆

食に関する指導

年間を通じて栄養教諭がそれぞれの学校を訪問し、食に関する指導を行っています。



給食だよりでは、どの学校でどんな食指導を行ったか、お知らせしていきたいと思っております。ぜひ、お楽しみに☆



←昨年度の様子

ニン太の レッツ COOKING♪ 野菜の音楽隊 (コールスローサラダ)

材料(4人分)

- キャベツ ...1/6 個
- ホールコーン ...40g
- 糸かまぼこ ...35g
- ・オリーブ油 ...小さじ 1/2
- ・リンゴ酢 ...小さじ 1/2
- ・塩 ...少量
- ・こしょう ...少量
- ・三温糖 ...小さじ 1/2
- ・マヨネーズ ...大さじ2

～つくり方～

- ① キャベツは千切り、糸かまぼこは一口大にし、ホールコーンは汁を切っておく。
- ② 調味料、Aを混ぜ合わせておく。
- ③ キャベツ、ホールコーン、糸かまぼこを混ぜ合わせ、その中に調味料Aを入れて混ぜる。
- ④ マヨネーズを入れて混ぜ合わせたら出来上がり♪

ここでは、給食で好評だったメニューやおすすめのメニューを紹介していきます。毎日の献立の参考になれば嬉しいです♪今月は、3月の給食に登場したメニューを紹介いたします。ぜひ、お試しください!