

3月

令和5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@city.iwamizawa.lg.jp

食育目標

1年間の反省をしよう

給食目標

1年間を振り返ろう

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ください。

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。

給食から、どんなことを学びましたか？

卒業や進級など節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「おいしく安心して食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。皆さんは、給食を食べながら、どんなことを感じ、学んだのでしょうか？今年度の給食もあと少しで終わりです。この1年を振り返るとともに、残りの日々も給食をしっかり食べて、元気に学校生活を送ってくださいね。

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」とあわせてご覧ください。

今月は2月のメニューから紹介するよ！

★桃の節句こんだて

Aコース・Bコース 1日(金)

3月3日の桃の節句にちなんで、「ちらしずし」と「花型豆腐バーグ」、「三色花ゼリー」が登場します！

★たんたんの日こんだて

Aコース 5日(火)・Bコース 6日(水)

今月は、「中華風なめこスープ」の玉ねぎ、「鶏肉の米粉ザンギ」の米粉、「ヤーコンのピリ辛炒め」のヤーコンが岩見沢産の食材です。

★卒業おめでとうこんだて

Aコース 7日(木)・Bコース 8日(金)

小学校6年生と中学校3年生の卒業お祝いで、ほたて貝柱フライをのせて食べる「ほたてカレー」と、「お祝いクレープ」がつかます。思い出に残る給食時間になるといいですね。お楽しみに♪

ニン太の レッツ COOKING♪ 切干大根の炒め煮

材料(4人分)

- 切干大根 ……16g
- 人参 ……50g
- 豚もも肉 ……60g
- 油 ……少々
- みりん ……小さじ1
- 三温糖 ……小さじ1と1/2
- 酒 ……小さじ1
- しょうゆ ……大さじ1/2
- かつおだし ……適量

～つくり方～

- 切干大根をもどしておく。
- 豚肉を一口大、人参を千切りにする。
- 鍋に油を熱し、豚肉、酒を入れて炒める。
- 人参を入れてを炒める。
- だし汁を適量入れてさっと煮る。
- 切干大根を入れ、みりん、三温糖、しょうゆを入れて調味する。
- ほどよく煮込んでできあがり♪

◎昔ながらの素朴な味です。大根を干すことによって、うま味と栄養価が凝縮されています。豚肉と一緒に調理することで、子どもたちも喜んで食べてくれます♪

給食時間を振り返ろう 「食育」チェックシート

この1年の給食時間を振り返り、できたことに○を付けてみましょう。

給食の前に手をきれいに洗えた	給食当番の身支度をきちんとできた	食事のあいさつを心を込めて言えた
食器を正しく並べることができた	お箸を正しく持ち、上手に使うことができた	よくかんで味わって食べることができた
地域の産物や食文化を知ることができた	日本の伝統行事と行事食について知ることができた	バランスのよい食事の組み合わせがわかった

食に関する指導

- 2月 7日 岩見沢小6年生
- 2月 16日 東光中2年生
- 2月 20日 第一小6年1組
- 2月 21日 第一小6年2組
- 2月 21日 清園中2年生

岩見沢小6年生 岩農生から豚肉の生産と命の大切さを学びました。