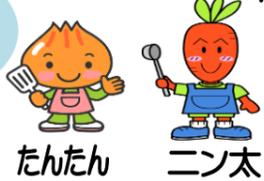


4月



令和6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

学校給食について  
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、人件費や施設の管理費などは全て市の負担です。

## 入学・進級おめでとう

ご入学・ご進級おめでとうございます。新年度が始まり、新しい生活への期待に胸をわくわくさせていることでしょう。学校給食では、今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供していきますので、みなさんもいろんな食材や、味にチャレンジしてみてくださいね♪



トラックの運転手さん



調理員さん

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、できるだけ地域の食材を使用するようにしています。(別途作成の「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。

### 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11日(木)・Bコース12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」と「玉ねぎ」、『鮭フライ』に使用している「キタノカオリ」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25日(木)・Bコース26日(金)

みなさんの入学・進級のお祝いこんだてです。『お祝いいちごゼリー』が登場しますよ♪お楽しみに！

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。

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！

## ニン太の レッツ COOKING

## ちくわの磯辺揚げ

### 材料(4人分)

- 焼きちくわ …4本
- てんぷら粉 …50g
- 塩 …少々
- あおさ …少々
- 水 …適量
- 揚げ油 …適量
- しょうゆ …大さじ1
- 酒 …小さじ1
- さとう …大さじ1/2
- みりん …小さじ2
- 塩 …少々
- だし汁 …大さじ1/2

### ～つくり方～

- 焼きちくわを縦半分に切る。
- てんぷら粉に塩、あおさをお好みで入れ、水を入れて少し固めに衣を作る。
- ちくわに衣をつけて、熱した油で揚げる。
- ★の調味料を鍋に入れて加熱し、たれを作る。
- 揚げたちくわにたれをかけて完成♪

ここでは、給食で好評だったメニューや、おすすめ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！

## 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、ご覧ください☆



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☆