

4月

令和7年度岩見沢市教育委員会 学校給食課

給食だより

たんたん ニン太

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。

ご入学・ご進級おめでとうございます

ご入学・ご進級おめでとうございます。新しい年度が始まり、新生活を楽しみにしていることでしょう。

学校給食では、今年度も、安心・安全で、地場産物を使った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♪

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。

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！

給食時間の約束

みんなでおいしく楽しく食べるためにマナーを守りましょう！



★入学・進級おめでとうこんだて

Aコース23日(水)・Bコース22日(火)

みなさんの入学・進級のお祝いこんだてです。『わかめごはん、塩ワタンスープ、チキンカツ、お祝いいちごゼリー』が登場しますよ♪お楽しみに！

★たんたんの日こんだて

Aコース30日(水)・Bコース28日(月)

岩見沢市では、地場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、『じゃがいものみそ汁』に入っている「手作りみそ」と「玉ねぎ」、『鶏肉の米粉ザンギ』に使用している「米粉」が岩見沢産ですよ。

岩見沢の給食

牛乳

北海道産の牛乳が毎日つきます。

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。

ごはん

岩見沢産「ななつぼし」を調理所で炊いています。

めん

岩見沢産「キタノカオリ」、
「きたほなみ」を使用した袋麺です。

おかず

手作りのカツやから揚げなどの人気メニューがたくさん登場します。
岩見沢産の玉ねぎ、レタス、ヤーコン、大豆なども使用します。

食に関する指導

年間を通じて栄養教諭が市内小・中学校・義務教育学校を訪問し、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、お知らせしていきますので、ぜひ、ご覧ください☆



材料(4人分)

- ・鮭切り身 …4切れ
- ・でん粉 …大さじ2
- ・小麦粉 …大さじ1
- ・塩 …少々
- ・こしょう …少々
- ・米粉 …小さじ1
- ・揚げ油 …適量
- ・おろししょうが …小さじ1
- ・酒 …小さじ1
- ・みりん …小さじ1
- ・しょうゆ …大さじ1と1/2

～つくり方～

- ① 鮭の切り身を下味の調味液に漬けておく。
- ② でん粉、小麦粉、米粉を合わせたものを鮭につけて揚げる。

◎調味料は目安ですので、お好みで調整をしてください。

◎小麦粉は給食では岩見沢産「キタノカオリ」を使用しています。

鮭を使った料理はいろいろありますが、しょうがとしょうゆのうま味たっぷりの竜田揚げは、子どもたちにも好評でした♪