



4月

平成28年度 岩見沢市教育委員会 学校給食課

たんたん



# きゅうしよくだより

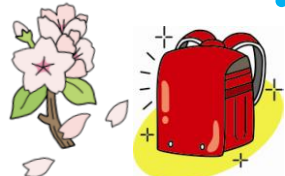
ニン太



給食に関する質問等は、調理所までご連絡ください。(TEL 22-4008) e-mail :kyuu01@mc.city.iwamizawa.hokkaido.jp



## 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！新入生のみなさんは新しい学校生活のほしまりに、ワクワクしていませんか？在校生のみなさんは学年が1つ上がり心機一転、やる気に満ちていることでしょうか！

学校給食は、子どもたち一人ひとりの心と体の成長を支えるために、旬の食材や岩見沢の地場産物を取り入れてつくっています。給食を通し、行事食や郷土料理などの食文化を知り、人と食事をするうえで大切なマナーを学び、一緒に食べる楽しさなどを感じる場になってもらえればと思います。

みなさんの新たな1年を、調理所メンバーも毎日の給食やおたより、食指導等を通して応援していきます！今年も1年間、よろしくお祈りします。

## 栄養教諭のつぶやき



ところでみなさんは、  
栄養教諭って  
知っていますか？

岩見沢市には、岩見沢小学校・志文小学校・北村小学校・栗沢小学校に配置されています。

今年は新たに第一小学校にも配置され、5人の栄養教諭でのスタートとなりました。毎月の献立を考えたり、調理員と調理の打ち合わせをしたり、物資の発注や衛生管理、そして食の指導などなどをそれぞれの調理所を兼務して行っています。毎日みなさんが「おいしい！」と笑顔になれるような給食を提供できるように、試行錯誤の毎日です。今年度もがんばっていきますよ～！！

## 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」とあわせてご覧ください。

たんたんの日 Aコース20日(水)Bコース19日(火)

地元食材の「地場産物」をたくさん使った献立が、「たんたんの日」です♪

肉じゃがに入っている岩見沢産の玉ねぎと、岩見沢の手造りみそ、産地間交流をしている釧路でとれた鮭が登場します！！

入学・進級お祝いこんだて

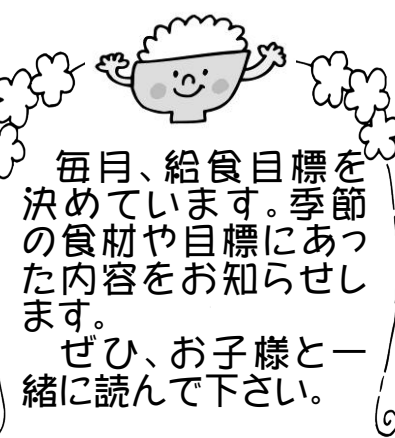
Aコース21日(木)Bコース22日(金)

岩見沢産小麦粉「キタノカオリ」を使ったワンタンスープが登場です☆お祝いのいちごゼリーもつきますよ♪

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★これから1年、楽しく食べ物について一緒にお勉強しようね！！



～今月のもくひょう～  
学校給食について知ろう！



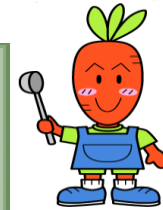
毎月、給食目標を決めています。季節の食材や目標にあった内容をお知らせします。ぜひ、お子様と一緒に読んで下さい。

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。



ほくはニン太。  
たんたんに負けないくらい、お料理が上手になれるよう、がんばるぞ！！



## 岩見沢の給食って？

岩見沢市には岩見沢調理所、北村調理所、栗沢調理所の3つの調理所があります。

(岩見沢調理所は…)

- 食数:小学校・中学校 計19校 約6,000人分
- 調理員数:約40人



◎早い人では朝6時前から作業がはじまります。おいしい給食を作るため、みんなで力を合わせて毎日がんばって作っています！

※詳しい給食の内容につきましては、別紙『安全・安心！子どもたちがよろこぶ学校給食』をご覧ください。

## 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、どんな食指導を行ったか、お知らせしていきたいと思っています。

さあ、どこの学級からの訪問になるかな？  
給食を食べながら、色々なお話ができることを楽しみにしています♪



みなさんも楽しみにしてくださいね！！

## ニン太の レシピ COOKING ♪ 鶏肉と玉ねぎの甘辛煮

材料 (4人分)

- ・玉ねぎ…2個
- ・鶏もも肉…100g
- ・ピーマン…1個
- ・おろし生薑…大さじ1
- ・三温糖…大さじ2
- ・みそ…大さじ2
- ・酒…大さじ2
- ・しょうゆ…大さじ1
- ・豆板醤…小さじ1
- ・一味唐辛子…少々
- ・油…大さじ1

～作り方～

- ①玉ねぎはスライス、ピーマンは細切り、鶏もも肉は一口大に切る。
- ②三温糖、みそ、酒、しょうゆ、豆板醤をよく混ぜ合わせておく。
- ③フライパンに油を熱し、鶏もも肉を炒める。
- ④おろし生薑、玉ねぎを入れて炒める。
- ⑤②を入れて調味する。
- ⑥ピーマン、一味唐辛子を振り入れて炒め、できあがり♪

今月は4月の給食に登場するメニューを紹介いたします。学校給食キャラクターの「たんたん」も、ゆるキャラグランプリに参加中の「いわみちゃん」も玉ねぎがモチーフとなっているように、玉ねぎは岩見沢の代表野菜と言っても過言ではないほど。玉ねぎには疲労回復効果や頭痛をやわらげてくれる働きがあります。ぜひ、ご家庭でも積極的に取り入れて下さいね！