

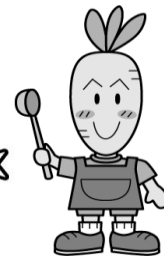
4月

平成27年度 岩見沢市教育委員会 学校給食課



# きゅうしょくだより

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



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ください。

給食費は期日までの納入をおねがいたします。

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。



## 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はじめに、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ね。

学校給食は、成長期にある子ども達の心と体の健康や発達のため、旬の食材や岩見沢の地場産物を使い、栄養バランスを考えて作っています。給食を通して行事食や郷土料理などの食文化を知るきっかけや、人と食事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!



## 岩見沢市の給食って?

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

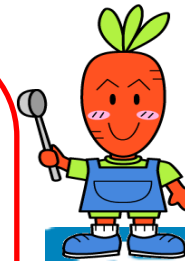
早い人では朝6時前から作業がはじまります。おいしい給食を作るため、みんなで力を合わせて毎日がんばって作っています!

※詳しい給食の内容につきましては、別冊「安全・安心!おいしい学校給食」をご覧ください。



ぼくはニン太。お料理上手になれるよう、がんばるぞ!

ニン太



## ニン太のレッツ COOKING ♪

ここでは、「給食で好評だったメニューのレシピが知りたい!」という声にお応えして、給食に出した中でも特に好評だったメニューのレシピを紹介していきます。

その他、ご家庭で話題に上がった献立や知りたいレシピ等がありましたら学校給食課までご連絡ください!

どうぞお楽しみに!!



## カラダ・いきいき・ラボ



今年度テーマは「カラダ・いきいき・ラボ」!

「ラボ」とは、「教室」や「研究室」という意味です。

普段なにげなく食べているものが自分の体にどう関わっているのか?を知り、毎日いきいき過ごすための知恵にしてほしいと思います。



## 4月 新学期シャキッとメニュー★

★Aコース 21日 Bコース 22日

ごはん、けんちん汁、鮭の塩焼き、ほうれん草のごまあえ

- カルシウム...牛乳  
神経の伝達をスムーズにすることで気持ちを落ち着かせてくれる効果があります。
- ビタミンC...ほうれん草  
カルシウムの働きを助けてくれます。
- ビタミンD...鮭  
カルシウムの吸収を助けてくれます。
- DHA(ドコサヘキサエン酸)...鮭  
頭のはたらきを良くしてくれます。
- レシチン...豆腐  
脳を活性化させる力がありますよ。

新しい環境にドキドキの4月。リラックス&頭スッキリ!メニューで、新学期もシャキッといきましょう~!!



## 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」と合わせてご覧ください。

### ★たんたんの日献立

Aコース 15日(水) Bコース14日(火)

- ・山型スライスパン  
⇒岩見沢産強力粉(キタノカオリ)使用
- ・黒千石ポタージュ  
⇒岩見沢産黒千石、玉ねぎ使用



### ★入学・進級お祝い献立

Aコース 23日(木) Bコース24日(金)

釧路産のずわいかにを使ったてっぽう汁が登場!お祝いのいちごゼリーもつきますよ!

たんたん



わたしはたんたん!岩見沢でたくさんとれる玉ねぎがモチーフになっているよ。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。よろしくね!