

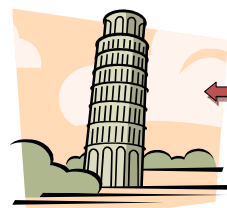
12月

e-mail :kyuu01@mc.city.iwamizawa.hokkaido.jp

岩見沢市教育委員会 学校給食課

平成25年度

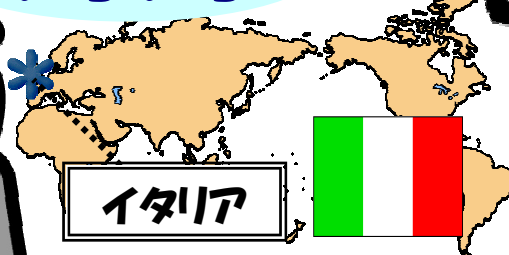
給食に関する質問等は、調理所までご連絡ください。(TEL 22-4008) メールでも構いません。



「ピサの斜塔」イタリアの世界遺産です。

今年度のテーマ献立

世界の給食 12月は いろいろ



イタリア

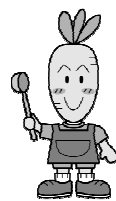
食べ物の働きを知ろう!

給食 目標

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。



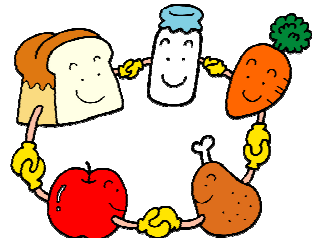
たたん



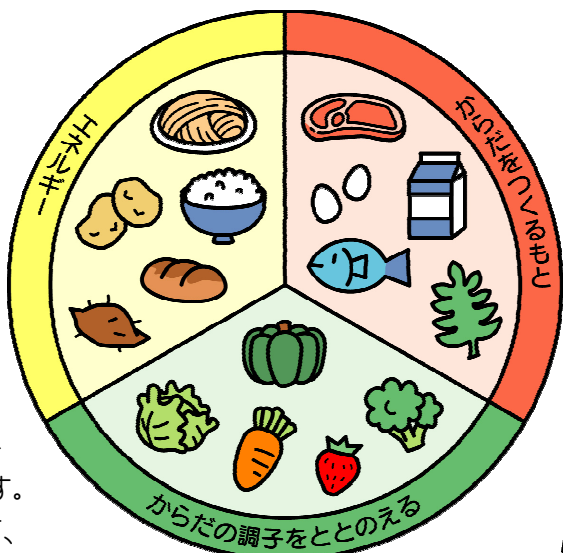
ニン太

給食たより

食べ物の働き?!



食べ物には、それぞれ、私達の体の中でのたらしがあります。ごはんやパンは「エネルギーのもと」。肉や魚は「体をつくるもと」。野菜や果物は「体の調子を整えるもと」になります。食べ物の働きを知って、バランスの良い食事を取りましょう!



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。裏面の「献立表」と合わせてご覧ください!!

- * たんたんの日 → Aコース3日(火) Bコース4日(水)
- * 世界の給食「イタリア」 → Aコース11日(水) Bコース10日(火)
- * 冬至の日献立 → Aコース17日(火) Bコース18日(水) 今年の冬至は12月22日ですが、物資の都合により、少し早い「冬至」にちなんだ献立です。
- * クリスマスの日献立 → Aコース19日(木) Bコース20日(金) こちらも、ひと足早く「クリスマス」にちなんだ献立です。

岩見沢小

岩見沢小の5年生は、11月に、郷土料理の笹団子づくりに挑戦しました。「くりさわマンマの会」(食育を考え郷土食の伝承などを行っている女性農業者の会)の方達に講師をしていただき、郷土料理とは何かを学び、米粉からの笹団子作りを体験しました。団子を包んだ笹の葉は、岩見沢農業高校の敷地内にある笹です。7月に皆でお邪魔し、笹を採らせていただいたものを冷凍保存しておき、使いました。

「笹で、お団子?」と言っていた子ども達も笹の役割を知り、蒸し立ての笹団子を試食し、郷土料理に関心を持ってくれたようです。



いろいろ調理実習

各学校、各学級で、色々な調理実習をおこなっています。今月はその一部をご紹介します。

上幌向中

上幌向中の2年生は、10月に、「魚について」の食育学習を行いました。JAいわみざわさん、釧路市漁業協同組合さんのご協力をいただき、お刺身で食べられるほどの新鮮な「さんま」を、ひとり1匹ずつ3枚におろし、さんまのかば焼きを作りました。

志文小

「地場産物を使った本格イタリアン」志文小の6年生は、11月に、地場産物についての学習をし、地場産物を活用して市内のイタリアンレストランGonjの原田シェフを講師に迎え、本格的なイタリア料理を作りました。

なかなか出来ない貴重な実習だと思います。調理体験をして、食への興味・関心を深めてほしいです。

12月は「イタリア」の給食です。

イタリアでは食育の基礎となるのが、家庭の食事です。食事はおなかをいっばいにするためのものではなく、社交や団らんのためと考えています。地域によりますが、学校の近くでとれた有機野菜を、給食に使っている所もあります。また、給食を通し、正しい食生活を身につけて健康的に生きることや、郷土料理を取り入れ、食文化を伝えています。

おうちで給食

中学3年生のリクエスト献立

ポークジンジャー

【材料 4人分】

- ・豚もも肉スライス... 160g(7~8枚)
- ・玉葱... 1/2個
- ・生善... 少々
- ・醤油... 大さじ1杯
- ・三温糖... 小さじ1杯
- ・酒... 小さじ1杯
- ・みりん... 小さじ1杯
- ・油... 小さじ1杯

【作り方】

- ① 玉葱をスライス、生善をすり下ろす。
- ② 豚肉を2等分くらいに切る。
- ③ 油で生善と玉葱を炒める。
- ④ 豚肉を入れ炒める。
- ⑤ 調味して出来上がり。

豚肉に味つけをしてから焼いてもいいですよ。



12月18日は市民対象の試食会を開催する予定です。詳しくは、市の広報をご覧ください。