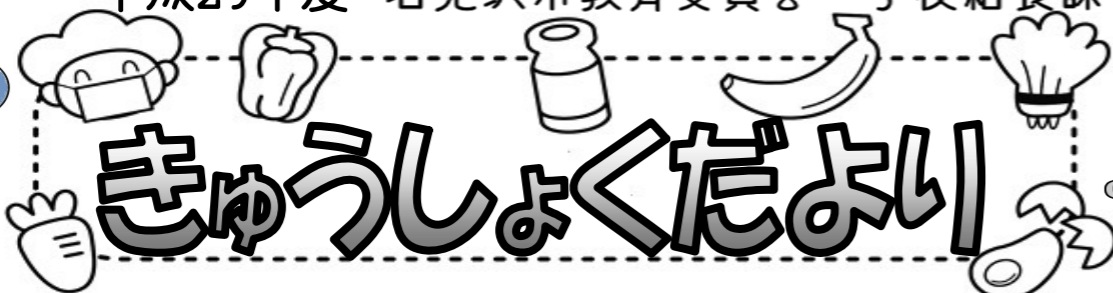


1月

たんたん



ニン太



~今月のもくひょう~  
衛生に気をつけよう!



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。

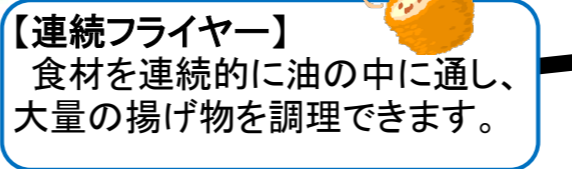
給食費は期日までの納入をおねがいします。  
給食費は、食材の購入のみにあてられ、人件費や施設の建設費などは全て市の負担です。

# 新しい調理所が完成しました!

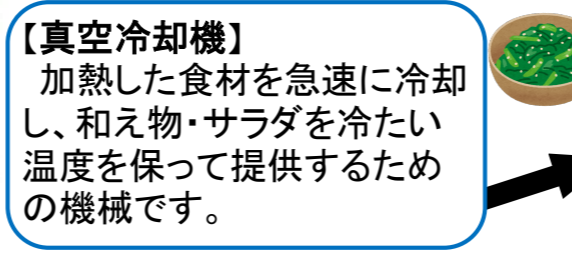
岩見沢調理所、北村調理所、栗沢調理所の3つの調理所が1つになり、『岩見沢市立学校給食共同調理所』となって新たに完成しました。  
●食数:小学校・中学校合わせて計25校となり、約6,300人分提供します。  
●調理員数:約60人となります。



【連続炊飯機】  
1釜 7kgのお米を最大 80釜炊飯ができます。



【連続フライヤー】  
食材を連続的に油の中に通し、大量の揚げ物を調理できます。



【真空冷却機】  
加熱した食材を急速に冷却し、和え物・サラダを冷たい温度を保って提供するための機械です。

新調理所では新たに、炊飯の機械と揚げ物の機械、和え物を冷却する機械が設置されました。最新の機械・設備のもとでより一層、安全な給食の提供をしていきたいと思ひます。

12月に登場したメニューから紹介するよ☆  
ぜひ、作ってみてね!

## ニン太の レッツ COOKING ヤーコン大根サラダ

- 材料(4人分)
- ・ヤーコン…100g
  - ・ツナ…1缶
  - ・大根…60g
  - ・コンソメ…小さじ1
  - ・塩…少々
  - ・しょうゆ…小さじ1
  - ・こしょう…少々
  - ・マヨネーズ…適量

- ~つくり方~
- ① ヤーコン、大根は太めの千切りにする。ツナは油を軽くきっておく。
  - ② コンソメ、塩、こしょう、しょうゆ、マヨネーズはよく混ぜ合わせておく。
  - ③ ヤーコン、大根、ツナを②で和えたらできあがり☆

## 衛生に気をつけよう

あなたは 指先 ちょここさん?



「寒いから」「めんどうだから」という理由で、指先だけさっと水で流すような手洗いをしていませんか? これでは洗っていない部分が多くて手洗いをしていないのとほとんどかわりません。石けんでしっかり手を洗う習慣をつけましょう。

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。

## 今月の注目メニュー

★たんたんの日こんでて ABCコース 22日(月)

「すいとん汁」の玉ねぎ、「ヤーコンきんぴら」のヤーコンが岩見沢産の食材です。どちらも料理に優しい甘みを出す野菜です。お楽しみに♪



栗沢のヤーコン

## 12月の食に関する指導

4日	志文小6年1組	11日	緑中1年B組
5日	志文小6年2組	12日	北村中3年生
6日	岩見沢小5年松組	13日	緑中1年C組
7日	北村中2年生	18日	第二小1年生
8日	岩見沢小5年竹組	19日	第一小6年1組
	北村中1年生	20日	第一小6年2組

今年度の献立コンクール入賞作品のこのメニュー。ヤーコンは生でも食べられる野菜で、シャキシャキとした梨のような食感を持っています。給食では火を通して提供しましたが、ご家庭ではぜひ、食感を味わって食べてみてください! 酢水につけると変色が防げますよ。  
マヨネーズとみそを混ぜて『みそマヨ味』にするのもオススメです♪