

~今月のもくひょう~

## 1年間の反省をしよう!

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。

給食で学んだことをふりかえろう!

3月は、1年のしめくくりの月です。給食についても、この1年間どうだったか、下のイラストを見て給食で学んだことをふりかえってみましょう!

<p>給食の前に手を洗った。</p>	<p>はしや食器を正しく持って食べた。</p>	<p>心をこめてあいさつができた。</p>
<p>すききらいしないで食べた。</p>	<p>よくかんで食べた。</p>	<p>ひじをつかず姿勢よく食べた。</p>

### 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。

- ★桃の節句こんだて Aコース2日(金)・Bコース1日(木)
 

桃の節句は女の子の成長と将来の幸せを願う行事です。昔、紙の人形で遊ぶことを「ひいな遊び」といい、この人形に野山を見せてあげる風習があり、外に持っていくお菓子がひなあられでした。白は雪解けの大地、桃色は桃の花、緑は草木を表しています。3色のひなあられを提供します♪お楽しみに!!
- ★たんたんの日こんだて Aコース8日(木)・Bコース9日(金)
 

岩見沢産の玉ねぎと手造りみそで豆腐のみそ汁に、栗沢産のヤーコンをきんぴらにしています!!
- ★卒業お祝いこんだて Aコース9日(金)・Bコース8日(木)
 

卒業生のみなさん、卒業おめでとうございます!! 卒業して巣立っていくことから「巣立ち」=「すだち」の果汁の入ったゼリーがつけます。すだちはさわやかな香りと甘酸っぱさのある果物です。今まで食べた給食を思い出しながら、先生や友達と楽しく給食時間を過ごしてほしいです♪

2月に登場した献立から紹介するよ☆  
おうちで作ってみてね♪

## ニン太の Let's COOKING ♪

ニン太とたんたんの絶品チャーハンの具

### 材料(4人分)

<ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん...4人分</li> <li>バター...10g</li> <li>豚もも肉...100g</li> <li>玉ねぎ...120g</li> <li>人参...30g</li> <li>ホールコーン...40g</li> <li>長ねぎ...20g</li> <li>ごま油...小さじ1</li> </ul>	<p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>おろしりんご...小さじ1 (りんごジュースでも可)</li> <li>しょうゆ...大さじ1</li> <li>塩...少々</li> <li>こしょう...少々</li> <li>中華だし...小さじ1</li> </ul>
--	--

~つくり方~

- ①豚もも肉は1cm、玉ねぎ・人参はみじん切り、長ねぎは小口切りにしておく。
- ②フライパンにごま油をひき、豚肉を炒め火が通ったら、玉ねぎ、人参を炒める。
- ③ホールコーン、長ねぎを炒め、Aの調味料を加え、できあがり♪バターをませた、ごはんにもせて食べましょう!

## 新調理所からおいしいサラダが登場!

新しい調理所での給食の調理が始まり、2か月が経ちました。調理員さんたちは、みなさんにおいしい給食を届けようと、日々頑張っています。油で揚げたコロッケやフライが登場し、また、新たに導入した真空冷却機で一度ゆでた野菜などを急速に冷やし、おいしいサラダや和え物も作ることができます。今月は、真空冷却機でサラダを作る様子を紹介します。

切った野菜を大きな釜でゆで、中心温度を計ります。

真空冷却機で野菜を冷やします。

冷やした野菜を釜で混ぜ合わせ、配食します。

### 食に関する指導

## 2月の食に関する指導

<ul style="list-style-type: none"> <li>1日 岩見沢小1年松組</li> <li>2日 岩見沢小1年竹組</li> <li>8日 メープル小 (調理所見学)</li> <li>19日 美奈度小1年生</li> <li>21日 岩見沢小6年生 志文小6年生 北村小6年生</li> </ul>	<p>21日に岩見沢農業高校の高校生が岩見沢小、志文小、北村小の6年生に「豚か豚肉になるまで」の出前授業を行い、岩農豚が入った岩農ポトフなどの給食と一緒に食べ、交流しました!</p>
--	---

献立コンクールに入賞したレシピです! 給食では、バターを入れて炊いたごはんに、チャーハンの具をませ合わせます。かくし味に、おろしりんごを入れていますが、お好みで旬の野菜や調味料をかえて、オリジナルなチャーハンを作ってみてはいかがでしょうか。