

9月

# きゅうしよくだより

ニン太



たんだん

給食に関する質問等は、学校給食課までご連絡ください。(TEL 22-4008) e-mail: kyusyoku@i-hamanasu.jp



## たべのこしのあとかたづけ

汁ものが入っていた食缶、おかずの入っていた食缶、ごはん缶に それぞれの たべのこしを入れましょう!

しるものやおかずは、は  
いってきたしよっかんに  
もどします。

しよっきをぶつかけたりしな  
いよう、はしやスプーンを  
つかってもどしてね★



ごめん  
なさい

たべものや つくってくれた  
ひとたちへの かんしゃの  
きもちを わすれないでね。

げんきな からだをつくるため  
にも できるだけ のこさないよ  
うにしようね。にがて  
なものも ひとくちから  
チャレンジしてみてね。

今月の目標は「後片付けをきちんとしよう!」です。給食は準備だけではなく、後片付けまできちんと行うことが大切です。みなさんが食べた食器は、調理員さんが洗っています。食器に食べ残しがついていたたり、スプーンの向きがそろっていなかったりすると、洗う時にとっても大変です。また、食べ終わった食器にストローの袋のごみがついていると、食器を洗う機械が故障してしまうので気をつけましょう!



ごはんつぶや細かい野菜などが食器についていませんか? ストローの袋などのごみが食器についていないかも確認しましょうね!

## 今月のもくひょう

### 後片付けを きちんとしよう!

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。

今月は8月の給食のメニューから紹介するよ!

## 今月の 注目メニュー

★十五夜の日こんだて

今年の十五夜は24日です! 一足早く、十五夜フルーツ白玉が登場しますよ! お楽しみに!

★たんだんの日こんだて

産地間交流をしている釧路でとれたさばの塩焼きと、岩見沢産の白菜、長ねぎを使用したいか団子汁、栗沢町でとれたヤーコンや岩見沢産の人参を使ったじゃがいもとヤーコンの煮物が登場しますよ★

## 8月の食に関する指導

22日 岩見沢小2年竹組	27日 中央小6年1組、2組	30日 岩見沢小1年竹組
23日 岩見沢小2年松組	28日 志文小2年1組、2組 (調理所)	北真小4年1組
志文小1年1組	29日 岩見沢小1年松組	31日 中央小1年1組、2組 (調理所)
24日 志文小1年2組	第二小6年1組	

## 第14回 学校給食献立コンクール



↑ 昨年度の表彰式

今年度も「学校給食献立コンクール」へのたくさんのご応募、ありがとうございます! 食材や調理法、ネーミングなど工夫をこらした素晴らしい献立がたくさんありました。入賞者には10月の学校給食展で表彰があります。

また、入賞作品の一部は実際に給食の献立として登場しますよ! お楽しみに☆

## 給食試食会のお知らせ

日時 平成30年9月21日(金) 12時~  
場所 岩見沢市立学校給食共同調理所  
(岩見沢市緑が丘5丁目102番地4)  
食数 先着30食(1食284円、当日徴収します)  
メニュー 牛乳 バーガーパン 白菜のスープ  
ポテトコロケ 十五夜フルーツ白玉  
申し込み 9月14日(金) 締切 先着順  
学校給食課管理係まで(22-4008)

## 材料(4人分)

- ・春雨...30g
- ・ベーコン...50g
- ・白菜...100g
- ・玉ねぎ...100g
- ・鶏がらスープ...400cc
- ・醤油...大さじ2
- ・塩...少量
- ・こしょう...少量

## ~つくり方~

- ① ベーコン、白菜、玉ねぎは1cm幅に切っておく。
- ② 鍋にベーコンを入れ、軽く炒める。
- ③ 鶏がらスープを入れ沸騰したら、白菜、玉ねぎを火が通るまで煮る。
- ④ 春雨を加えてひと煮立ちさせ、醤油、塩、こしょうで味を整えて、できあがり♪

つるつるとした食感の春雨入りで子どもにも食べやすい、野菜たっぷりの具たくさんスープです。食欲のないときにも、食べやすいです。ぜひ、ご家庭で作ってみてください☆