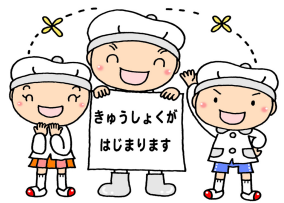




ご入学・ご進級おめでとうございます!



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ワクワクしていませんか?
 在校生のみなさんは新しい学年になり、希望と期待で胸がいっぱいでしょう。
 学校給食は、子どもたち一人ひとりの心と体の成長を支えるために、旬の食材や岩見沢の地場産物を取り入れて提供しています。給食を通し、行事食や郷土料理などの食文化を知り、人と食事をするうえでの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。



みなさんがこの1年を健康に過ごせるよう、調理所のメンバーも毎日給食を通して応援していきます!
 今年度もよろしくお祈りします!!

ぼくはニン太! お料理上手のたんたんを見習って、練習中だよよろしくね★



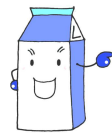
岩見沢市の給食

学校給食は、食事の大切さを知り、成長期に必要な栄養をとるための食事です。みなさんが残さず食べることで体が成長し、健康に過ごすことができます。苦手な食べ物や、初めて食べる料理もあると思いますが、ぜひ一口チャレンジしてみてください。新しいおいしさの発見があるかもしれません。

教育委員会では、給食で使用する食材については、地産地消の取り組みを推進しており、できるだけ、地元の食材を使用するようにしています。

給食の食材紹介

牛乳
 北海道産「よつば乳業」が毎日つきます。



野菜など
 季節に応じ岩見沢産の玉ねぎ、レタス、ヤーコン、黒干石などを使用します。



ごはん
 岩見沢産「ななつぼし」を調理所で炊いています。



パン
 岩見沢市内のパン屋さんで作られています。



麺
 袋麺を使用しています。器に麺を入れてから汁をかけるといいですよ。



給食残食ゼロ達成!

3月6日の時点で182日でした。給食最終日まで継続し、190日間残食ゼロを達成しました!



北村小学校6年生全員が、給食を毎日、残さず食べ、「残食ゼロ」を達成しました。おめでとうございます!



ここでは、給食で好評だったメニューやおすすめのメニューを紹介していきます。毎日の献立の参考になれば嬉しいです♪
 今月は、3月の給食に登場したメニューを紹介します。北村小学校の6年生の考えたメニューです。ぜひ、お試しください!

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。

4月は新一年生が食べやすいメニューにしています!

★たんたんの日こんだて A・Bコース22日(月)
 地元でとれた「地場産物」をたくさん使った献立の日を「たんたんの日」として設定しています♪毎月、岩見沢産の野菜などを使用したこんだてを紹介していきます。
 4月は、白菜のみそ汁に入っている玉ねぎと、手造りみそは、岩見沢産です。

★入学・進級おめでとうこんだて Aコース23日(火)・Bコース24日(水)
 みなさんの入学・進級をお祝いで、いちごのゼリーとパインのゼリーあえが登場しますよ♪お楽しみに!

わたしはたんたん!
 岩見沢でたくさんとれる玉ねぎからうまれたよ。お料理が好きな女の子です。よろしくね☆

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。



ニン太が給食で登場した料理を紹介するよ♪料理のつくり方やポイントがわかるよ!

ニン太の レッツ COOKING ♪

大根と鶏肉のバターしょうゆ煮

材料(4人分)

・大根…200g	・だし汁…お好みで
・鶏もも肉…100g	・みりん…大さじ1
・酒…大さじ1	・正油…大さじ2
・油…適量	・塩…適量
	・バター…10g

～つくり方～

- ① 大根はいちよう切りにし、下茹でをしておく。鶏もも肉は3cm位の角切りにし、酒に漬けておく。
- ② 油をひいた鍋に、鶏もも肉を入れて炒め、だし汁と大根、みりん、正油、塩を入れて煮る。最後に風味づけのバターを入れて、できあがり♪