

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。

後片付けで感謝の気持ちを伝えよう!

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いと、洗う時にとても大変です。また食器についてのストローなどのごみは、食器を洗う機械が故障の原因になります。

食器を返す時のみなさんのちょっとした心づかいが調理員さんにとっては大きな助けになります。一生懸命心をこめて給食を作ってくれた調理員さんに「ありがとう!」の気持ちを込めて、きちんと後片付けができるといいですね。

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。

★十五夜こんだて
Aコース12日(木)・Bコース11日(水)
今年の十五夜は9月13日です。少し早いのですがフルーツ白玉が登場します。十五夜は、月見だんごやすきを供えて、お月見をする風習です。昔から一番きれいな月として眺められていました。

★たんたんの日こんだて
Aコース25日(水)・Bコース24日(火)
玉ねぎのみそ汁の玉ねぎ、長ねぎ、手造りみそ、鶏肉とヤーコンのピリ辛炒めのヤーコン、人参は岩見沢産です。

ニン太の レッツ COOKING ♪

鶏肉のトマトソース煮

今日は8月の給食のメニューから紹介するよ!

材料(4人分)

鶏肉…150g	トマト缶…1缶
油…少量	ケチャップ…大さじ4
玉ねぎ…1個	ウスターソース…大さじ2
人参…1/2本	コンソメ…1個
ピーマン…2個	塩・こしょう…適量
	とろけるチーズ…50g

～つくり方～

- 鶏肉は一口大、玉ねぎ、人参、ピーマン、トマト缶のトマトは小さめの角切りに切る。
- 鍋に油と入れて鶏肉を炒め、火が通ったら、玉ねぎ、人参、ピーマンをしんなりするまで炒める。
- トマトとAの調味料を入れて煮る。とろけるチーズを最後に入れて、できあがり♪

給食では鶏肉を使用しましたが白身魚でもおいしいトマトソース煮を作ることができます。キャベツやなす等、野菜と煮込むと、より一層うまみが増します。ぜひ、お試しください!

配膳台の後片付け

食缶・食器など

給食のコンテナへ返し忘れないか、配膳台の上を確認しよう!

配膳台

こぼしたものを片付け、清潔な台ふきんで、きれいにふいてね。

食べ残しの後片付け

ごはん、汁もの、おかずが入っていた食缶に、残したものをいれて返しましょう。

元気な体をつくるためにも、できるだけ残さないようにしましょう! 苦手な食べ物も一口からチャレンジしてみようね!

ごはん粒など、食器に食べ残しがついていないようにしましょう!