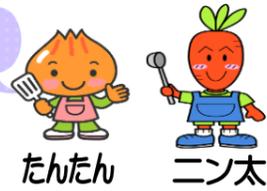




9月



令和3年度 岩見沢市教育委員会 学校給食課

給食だより

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



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!

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。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、後片付けができるといいですね。



今月の注目メニュー

★たんたんの日こんだて
Aコース 8日(水)・Bコース 7日(火)
今月のたんたんの日は、岩見沢キタノカオリカレーパンにちなんで、背割りコッペパンにキーマカレーをはさんで食べる給食流「カレーパン」の登場です。調理所オリジナルの味付けで愛情たっぷりですよ♪ぜひ、カレーパンにして食べてみてくださいね!

★十五夜こんだて
Aコース21日(火)・Bコース22日(水)
9月21日の十五夜にちなんで、月に見立てたうずらの卵が中華丼に入っています。お月見デザートも登場しますよ。

★豚肉のバーベキューソースがけ
Aコース22日(水)・Bコース21日(火)
揚げた豚ロース肉に、りんごベースで優しい味のバーベキューソースをかけた新メニューです。
味わって食べてみてくださいね!

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。

今月は8月の給食のメニューから紹介するよ!

岩見沢キタノカオリカレーパンって???

- ① 岩見沢産小麦「キタノカオリ」を使用
- ② キーマカレーで食べやすさ、ヘルシーさを追求
- ③ 焼き、または揚げ仕込みを基本とし、健康への願いと愛情をこめてこんだパンのことをいいますよ☆

ニン太の レッツ COOKING♪

鶏肉の米粉ゼンギ

- 材料(10個分)
- ・鶏もも肉(ぶつ切り)・・・30g/個
 - ・にんにく ... 小さじ 1/2
 - ・しょうが ... 小さじ 1/2
 - ・しょうゆ ... 小さじ 2、1/2
 - ・酒 ... 小さじ 1、1/2
 - ・米粉 ... 大さじ 5
 - ・油 ... 適量

- ～つくり方～
- ① 鶏もも肉に調味料Aで下味をつけておく。
 - ② 油を170℃まで熱しておく。
 - ③ 下味をつけた鶏肉に米粉をつけ、油で5分ほど揚げる。
 - ④ からっと中に火が通ったら完成です♪

8月は、岩見沢産の米粉を使用したゼンギが登場しました。ご家庭の人数に合わせて作ってみてくださいね♪

後片付けのポイント!

食べ残しは決まりを守って食缶に戻そう

食器に食べ物がついていないかを確認しよう

配ぜん台をきれいにしよう

みんなで協力しようね!

第17回学校給食献立コンクール

今年度も、「学校給食献立コンクール」へたくさんのご応募、ありがとうございました。
食材の調理法、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。
入賞作品の一部は、実際に給食の献立として登場しますよ!
おたのしみに☆

8月の食に関する指導

- ・24日 第二小学校 1.3年生
- ・26日 美園小学校 1年生
- ・27日 北村小学校 1年生
- ・31日 栗沢小学校 1年生

今月号は、第一小学校の給食を食べている様子です!

