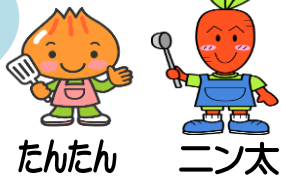


4月

令和5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@city.iwamizawa.lg.jp

食育目標

給食について
知ろう

給食目標

給食の準備を
きちんとしよう

毎月、食育・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ください。

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。

入学・進級 おめでとうございます！

新年度がスタートしました！新しい先生や友達に出会い、希望に満ちあふれているのではないのでしょうか？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。

苦手なものや、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ね！新しいおいしさの発見や、自分の好みの変化に気づくこともきっとあると思います。

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！！



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。

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！



★たんたんの日こんだて

Aコース日 12日(水)・Bコース日 11日(火)

岩見沢市では、地場産の食材を多く使用している日を「たんたんの日」としています。

今月は、『ワタンスープ』に入っている「ワタシ」や「玉ねぎ」、『ポークカツレツ』に使用している「キタノカオリ」が岩見沢産ですよ。

★入学・進級おめでとうこんだて

Aコース日 20(木)・Bコース日 21(金)

みなさんの入学・進級をお祝いして、お祝いいちごゼリーが登場しますよ♪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☆

岩見沢の給食！

学校給食では、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。

(別紙の「安全・安心！こどもたちがよろこぶ学校給食」もあわせてご覧ください。)

牛乳

北海道産の牛乳が毎日つきます。

ごはん

岩見沢産「ななつぼし」を調理所で炊いています。

麺

岩見沢産「キタノカオリ」、
「きたほなみ」を使用した袋麺です。

パン

岩見沢産「キタノカオリ」を使用し、市内のパン屋さんで作られています。

野菜など

季節に応じ岩見沢産の玉ねぎ、レタス、ヤーコン、大豆などを使用します。

○毎月の給食だよりでも紹介していきます

食に関する指導

年間を通じて栄養教諭がそれぞれの学校を訪問し、食に関する指導を行っています。給食だよりでは、どの学校でどんな食指導を行ったか、お知らせしていきたいと思っています。ぜひ、ご覧ください☆



ニン太の レッツ COOKING♪ チキンチャップ

材料(4人分)

- 鶏もも肉 …160g
- ピーマン …小1個
- 玉ねぎ …中1/2個
- トマトケチャップ …小さじ2
- 塩 …少々
- こしょう …少々
- ウスターソース …小さじ2
- 三温糖 …小さじ1
- ブルーベリー …小さじ1/2
- 油 …適量
- でん粉 …少々

～つくり方～

- ① 鶏肉は、3 cm角、ピーマンは千切り、玉ねぎは小さめの角切りにする。
- ② 油で鶏肉を炒め、玉ねぎも加えて良く炒める。
- ③ ピーマンを入れてさっと炒めてから、調味料を入れて炒め合わせる。
- ④ でん粉を振り入れてとろみをつけたらできあがり♪

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。ぜひ、お試しください！