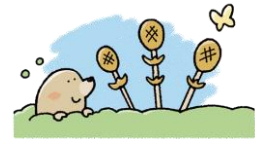


4がつ月

給食だより



村田町学校給食センター
令和3年 4月 発行

新年度がスタートしました。新しいランドセルやかばん、制服で登校する1年生は初々しいですね。給食センターでは子どもたちが楽しみにしてくれる給食を目指し、旬の食材や地場産品を活用しながら、手作りを心掛け、行事食やリクエスト、セレクト給食を取り入れた給食を実施していきます。

4月12日の給食の様子を紹介します♪

今年度の給食がスタートしました！

☆給食センターでは・・・初日の給食は「チキンカレー・シーザーサラダ・キャラメルプリン・牛乳」。朝一番に、キャラメルプリン作りが始まります。

キャラメルプリンができるまで



大きな釜で牛乳の入ったキャラメルプリンの液を沸騰させます。



一人分の量を確認して、カップに流し入れます。



冷蔵庫で冷やして固まったら、ホイップクリームで飾り付けをしてできあがり♪



☆教室では・・・小学校1年生にとっては初めてのことばかり。準備をするだけでも大変です。給食当番だけでなく、みんなで協力をして準備をしていました。ワクワク、ドキドキの小学校1年生の様子を紹介します。

村小

大皿にごはんをよそります。足りなくならないように…



給食のカレーは辛いかな？

カレーもサラダも残さず食べました。デザートはキャラメルプリン♪



二小

初めての給食当番！準備OK！



みんなでそろって「いただきます♪」



前を向いて食べます。初めての給食の味はいかがでしたか？



4月の給食目標

「きまりを守って準備をしよう」

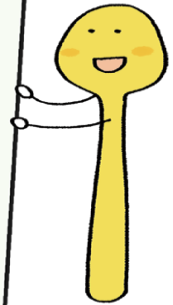
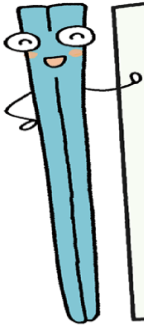
～みんなで協力して準備をし、楽しい給食時間にしましょう～

- 手をきれいに洗いましょう
- 配ぜん台や机の上をきれいにふきましょう
- 給食当番は、身支度を整えましょう
- ※手に傷がある人や、具合が悪い人は給食当番をしないようにしましょう
- 盛りつけ表を見て手早く、上手に盛りつけましょう



今月の旬「ギンザケ」

1970年代に宮城県南三陸町志津川でリアス式の地形を活かしてギンザケの養殖が始められました。宮城の海水温がギンザケに適していたこともあり、今では全国の生産量の約90%が宮城県産です。給食では21日（水）に「ギンザケの塩焼き」が登場します♪



給食レシピ

ご家庭で作ってみませんか？

21日の給食では、新じゃがいもと新たまねぎを使います。

「じゃが豚キムチ」4/21（水）

< 材料・4人分 >

- ・豚もも薄切り 50g
- ・じゃがいも 300g
- ・にんじん 80g
- ・たまねぎ 150g
- ・にら 20g
- ・しらたき 150g
- ・はくさいキムチ 40g
- ・サラダ油 適量
- A {
 - ・三温糖 大さじ1/2
 - ・しょうゆ 大さじ1
 - ・酒・みりん 各小さじ1
 - ・ごま油 小さじ1/2

< 作り方 >

- ① じゃがいもとにんじんはいちょう切り、たまねぎはくし切り、にらは2cmぐらいの長さ、しらたきは短く切る。
- ② サラダ油をしいた鍋に豚肉を入れて炒める。
- ③ じゃがいも、にんじん、たまねぎ、しらたきを加えてさっと炒める。
- ④ 食材が浸るぐらいの水とAの調味料を加えて煮る。
- ⑤ はくさいキムチも加えて味を調べたら、仕上げににらとごま油を加える。

※キムチの量を変えて、お好みの辛さに調整してください。

学校給食用食材放射能測定結果

(単位：ベクレル/kg)

検査日	食材	産地	セシウム137	セシウム134
3月 3日 (水)	セロリー	愛知県	不検出 (<3.3)	不検出 (<3.7)
	じゃがいも	北海道	不検出 (<2.6)	不検出 (<3.0)
3月10日 (水)	にんじん	村田町	不検出 (<3.2)	不検出 (<3.7)
	ゆきな	村田町	不検出 (<3.3)	不検出 (<3.8)

※厚生労働省の基準値は100ベクレルですが、村田町学校給食では基準値の半分である50ベクレルを超えた場合は、その食材を除外することになっています。