

6月

給食だより



村田町学校給食センター
令和3年 6月 発行

6月は「食育月間」です。「食べる」ことは、生きるために欠かすことのできないもので、健康で心豊かな生活を送るうえでも大切です。特に子どもの時期の食生活は、生涯を通しての健康づくりの基礎となります。食卓を囲みながら、ご家庭でも「食」について話し合ってみてください。

6月9日

そらまめ給食



「そらまめ」は村田町の特産品です！今年もおいしいそらまめを使った給食を実施しました。

<そらまめの畑では>

町内にはそらまめを栽培している農家が70軒ほどあり、毎年70トンほどが栽培されています。



そらまめ畑！



さやが大きくなりました



体をかかめての収穫作業は
とても大変そうでした

<農協では>

収穫されたそらまめが集められ、給食用に準備されます。



さやから実を取り出しています。その数2000個！

<給食センターでは>

農協から届けられたそらまめの薄皮をむき、下茹でしてグラタンの上にトッピングしました



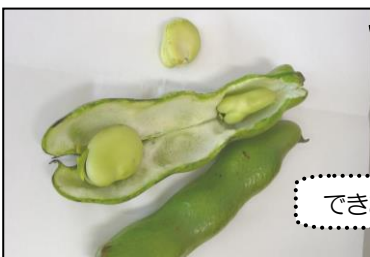
薄皮を一つずつ丁寧にむいています。



グラタンの上のせています。

<学校では>

そらまめ給食当日、小学校1年生の教室にそらまめを展示させていただきました。1年生の中には、そらまめを初めて食べる子もいました。



できあがり！

そらまめグラタン



<生産者の方からメッセージ>

そらまめは独特の風味があり苦手な人もいますが、いろいろ工夫して食べてほしいです。



大沼善明さん

6月の給食目標 「衛生に気をつけて食事をしよう」

気温と湿度が高くなるこれからの季節は、食中毒の発生が心配です。身のまわりの衛生に注意して、給食の準備をしましょう。また、新型コロナウイルス感染予防のためにも手洗いをしっかり行いましょう。



今月の旬「そらまめ」

「そらまめ」はさやが空を向いてなるので、この名前がついたと言われていいます。秋に種をまき、春に白い花が咲き、花が散ると緑色のさやが伸びていきます。さやは長さが10センチ以上にも生長します。重みで下を向くようになった頃が収穫時期です。



給食レシビ

ご家庭で作ってみませんか？

「にんじんとツナのサラダ」6/2(水)

< 材料：4人分 >

- にんじん 80g
- きゅうり 20g
- たまねぎ 60g
- ツナ水煮 40g
- A { マヨネーズ 大さじ 2
- めんつゆ 小さじ1/2
- 黒こしょう 少々

< 作り方 >

- ① にんじんときゅうりは千切り、たまねぎは薄くスライスする。
- ② ①の野菜はさっと茹でて冷まし、しっかり水切りをしておく。
- ③ ツナは水分をきっておく。
- ④ Aの調味料を混ぜ合わせておく。
- ⑤ 野菜とツナを④の調味料で和えたら出来上がり。

※にんじんをたくさん使った初めてのメニューでしたが、ツナマヨの味付けは子どもたちにも食べやすかったようです。

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
5月6日 (木)	じゃがいも	鹿児島県	不検出 (<2.3)	不検出 (<2.6)
	にんじん	徳島県	不検出 (<3.2)	不検出 (<3.7)
5月26日 (水)	キャベツ	宮城県	不検出 (<2.9)	不検出 (<3.3)
	セロリー	茨城県	不検出 (<2.5)	不検出 (<2.8)

※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しています。