

2月

給食だより



村田町学校給食センター
令和4年 2月 発行

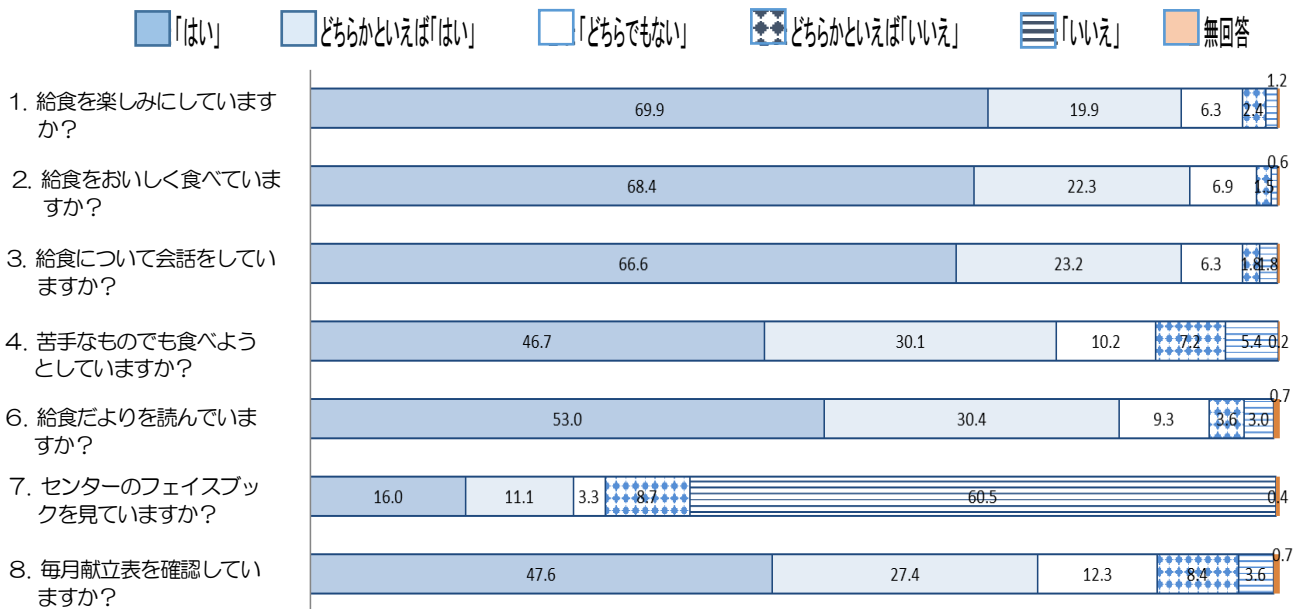
立春が過ぎ、暦の上では春ですが、今年の寒さは例年より厳しく、室内と外との気温差等で体調をくずしやすいようです。健やかに毎日を過ごせるように2月の給食では冬野菜を使った献立や、ビタミンCたっぷりの果物等を多く取り入れています。



学校給食に関するアンケート結果



昨年の11月に町内4校の保護者の方へ「学校給食に関するアンケート」を実施しました。結果がまとまりましたのでお知らせします。



*グラフ内の質問項目は、簡略しています。

(回収率：46%)

質問5「お子さんの好きなメニューは何ですか？」の間で回答数が多かったベスト5

- ① カレーライス 97人
- ② から揚げ 40人
- ③ ビビンバ 29人
- ④ アメリカンサラダ 16人
- ⑤ キムカルチャーハン 14人

1位と2位は昨年度と同じでした!!
3学期は人気のメニューが登場しています。献立表でチェックしてね。



自由記載では、「いつもおいしい給食ありがとうございます」というご意見が多くあった一方で、内容や給食の量についてのご意見、ご要望がありました。

今回のアンケートでは、webによる回答をお願いしました。初めての試みでしたが約半数の回答を得ることができました。ご協力ありがとうございました。いただいたご意見を大切にしながら、これからも「子どもたちの笑顔が広がるおいしい給食」の実現を目指して頑張ります。また、スタッフへの励ましのお言葉もたくさんいただき、重ねて感謝申し上げます。



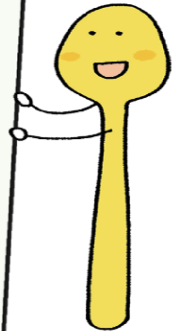
2月の給食目標 「献立に関心を持とう」

- ・献立表には献立名の他に、栄養価、地場産品食材、行事食、イベント食等、いろいろな情報がのっています。献立表を見てみましょう♪



今月の旬「ほうれんそう」

ほうれん草の葉は外側ほど長く、根元から放射状についています。これは、すべての葉が太陽の光をまんべんなく浴びるためです。また、寒さが厳しいほどたんぼぼの葉のように地面に広がるので、さらに太陽の光がよく当たります。こうした形は、ほうれん草がもともと冬の寒さの中で育つ野菜だったからです。寒さに耐えて養分を蓄えるからこそおいしくなる冬が旬の野菜です。



ご家庭で作ってみませんか？



「酢豚」2/15(火)

< 材 料・4人分 >

- | | | |
|---|--------|--------|
| | 豚角切り肉 | 200g |
| A | しょうゆ、酒 | 各小さじ1 |
| | 片栗粉 | 適量 |
| | 揚げ油 | 適量 |
| | にんじん | 20g |
| | たけのこ | 40g |
| | たまねぎ | 40g |
| | ピーマン | 10g |
| | 赤パプリカ | 10g |
| | 干しいたけ | 2枚 |
| | サラダ油 | 適量 |
| B | ケチャップ | 大さじ 2 |
| | さとう | 大さじ 1 |
| | しょうゆ | 小さじ 2 |
| | 食酢 | 小さじ 2 |
| | 片栗粉 | 大さじ1/2 |
| | ごま油 | 小さじ1/2 |

< 作 り 方 >

- ①豚肉はAの調味料で下味をつけておく。
- ②干しいたけは水でもどしておく。
- ③Bの調味料は混ぜ合わせておく。
- ④にんじん、たけのこは小さめの乱切りにする。たまねぎ、ピーマン、赤パプリカ、干しいたけはひと口大に切る。
- ⑤ピーマンは下茹でしておく。
- ⑥豚肉に片栗粉をつけて油で揚げる。
- ⑦大きめのフライパンにサラダ油を熱し、にんじん、たけのこ、たまねぎ、干しいたけを炒める。野菜に火が通ったら、赤パプリカとBの調味料を加える。
- ⑧水溶き片栗粉でとろみをつけて、⑤のピーマンと⑥の豚肉を入れ、仕上げにごま油を加える。



学校給食用食材の放射能測定結果

(単位:ベクレル/kg)

検査日	食材	産地	セシウム137	セシウム134
1月19日 (水)	キャベツ	村田町	不検出 (<3.4)	不検出 (<4.0)
	さつまいも	茨城県	不検出 (<2.8)	不検出 (<3.3)
1月26日 (水)	にんじん	宮城県	不検出 (<3.1)	不検出 (<3.6)
	ごぼう	青森県	不検出 (<3.4)	不検出 (<3.9)

※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としています。