

# 3月給食だより



村田町学校給食センター

令和 4年 3月 発行

厳しかった冬の寒さも少しずつやわらぎ、春の訪れを感じるようになってきました。今年度も給食センターでは、「行事食」「地場産品給食」「リクエスト給食」「セレクト給食」などを取り入れながら、子どもたちに喜んでもらえる給食作りに努めてきました。今年度も残りわずかですが、おいしい給食づくりを心掛けてまいります。



## 給食センターの人気メニュー



2月末までの給食で食べ残しが少なかったメニューについてお知らせします。

(数値は、町内の小中学校を合わせた残食の割合です。日付省略。)

### ●カレーの部

1位	チキンカレー	2.0%
2位	ミートボールカレー	2.6%
3位	ポークカレー	3.6%

### ●主食：手作りパンの部

1位	ハニートースト	3.8%
2位	ピザトースト	7.1%
3位	チーズホットドック	7.7%

### ●主菜：手作り肉料理の部

1位	チキン南蛮	1.0%
2位	とりのから揚げ	1.1%
3位	とり肉のレモンソースかけ	1.6%

※とり肉が今年も人気でした！

### ●主菜：手作り魚料理の部

1位	カツオごまみそがけ	5.7%
2位	タラフライ	6.0%
3位	えびのチリソースかけ	6.5%

※魚料理を好きな子も多いようです

### ●主菜：手作りその他の料理

1位	マカロニグラタン	3.5%
2位	里芋のグラタン	4.7%
3位	ミートソースグラタン	4.8%

※グラタンも人気です！

### ●副菜の部

1位	青のりポテト	1.6%
2位	ガーリックポテト	4.2%
3位	シーザーサラダ	8.5%

### ●スープ・汁の部

1位	中華コーンスープ	8.5%
2位	ほうれん草とたまごのスープ	8.8%
3位	中華スープ	9.1%

### ●手作りデザート部の部

1位	キャラメルプリン	3.0%
2位	サターアングリー	5.4%
3位	チーズケーキ	6.4%

町のホームページで給食のレシピ  
を見ることができます。ぜひチェック  
してみてください！



## 選んで食べる楽しさを...

給食センターでは、子どもたちに選んで食べる楽しさを味わってほしいと考え「セレクト給食」を実施しています。今年度は3回実施しましたが、楽しそうに選ぶ様子が見られるとともに、次のセレクトを心待ちにしている声も聞かれました。セレクト給食はいつも残食が少なく、子どもたちは自分が選んだ給食をしっかりと食べてくれています。

★ 7月 主菜セレクト 2.4% (A 白身魚フライ B チキン南蛮)

★ 10月 主菜セレクト 2.8% (A ソースカツ B とり肉のレモンソースかけ)

※ 12月のクリスマスケーキセレクト (A ロールケーキ B いちごケーキ C チョコケーキ) は残食調査をしていません。

## 3月の給食目標 「給食の反省をしよう」

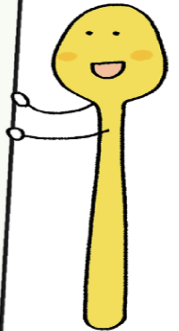
- ・給食の準備を協力してできた
- ・手洗いをきちんとできた
- ・あいさつを忘れずできた
- ・苦手なものも一口は食べた
- ・よい姿勢で食べることができた
- ・後片づけがきちんとできた

○ (できた) △ (時々できた)  
× (できなかった) で振り返りましょう。



### 今月の食材「えび」

プリプリの食感と独特のうま味が特徴のえびは、フライや天ぷら、お寿司のネタとしても人気が高い食品です。また、長いひげと腰が曲がったように見える姿から長寿を祝う縁起物とされ、さらには、加熱するときれいな赤色に変化することから、お祝いの席やお正月料理にもよく使われます。



## 給食レシピ



ご家庭で作ってみませんか？



### 「えびのチリソースかけ」 3/14 (月)

＜ 材 料 (4人分) ＞

- ・えびフリッター 160g
- ・揚げ油 適量
- ・しょうが 1片
- ・にんにく 1片
- ・ねぎ 20g
- ・サラダ油 小さじ1
- ・トウバンジャン 小さじ1
- ・ケチャップ 大さじ2
- ・さとう 小さじ1
- ・酒 大さじ1
- ・中濃ソース 小さじ1/2
- ・片栗粉 適量

A

＜ 作 り 方 ＞

- ① しょうが、にんにく、ねぎはみじん切りにする。
- ② Aの調味料を混ぜ合わせておく。
- ③ えびフリッターを揚げる。
- ④ フライパンにサラダ油を入れ、しょうが、にんにく、トウバンジャンを弱火で炒める。
- ⑤ Aの調味料を加えてひと煮たちしたら、ねぎを加えて水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑥ ③に⑤のチリソースをからめる。

※給食ではえびフリッターを使用していますが、ご家庭では下処理をしたえびを④の後に加えてください。



#### 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
2月 2日 (水)	ごぼう	青森県	不検出 (<3.2)	不検出 (<3.7)
	さといも	村田町	不検出 (<3.0)	不検出 (<3.5)
2月16日 (水)	じゃがいも	北海道	不検出 (<2.4)	不検出 (<2.8)
	キャベツ	村田町	不検出 (<3.5)	不検出 (<4.1)

※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。