



給食だより



村田町学校給食センター
令和4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。

幼稚園の給食が始まりました♪

村田幼稚園の給食が始まってから1か月が経とうとしています。子どもたちは給食をもらうこと、食べること、片づけることに少しずつ慣れて楽しい給食の時間を過ごしています。



給食の準備や片づけもがんばっています。年中児は給食を一品一品運び、年長児はトレーにのせて運んでいます（年少児は先生方が行っています）。写真は年長児の様子です。



3歳児

初めて食べる料理や食材にワクワク・ドキドキです。「〇〇をひと口食べられた」「〇〇は全部食べた」というチャレンジがいっぱいです。



4歳児



5歳児

6月8日

そら豆給食



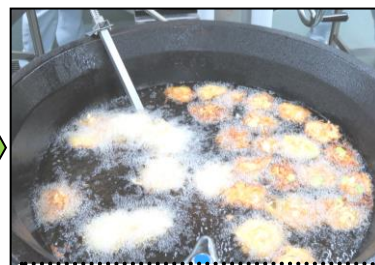
「そら豆」は村田町の特産品です！おいしいそら豆を使って、今年は「かき揚げ」にします。作り方は裏面のとおりです。お楽しみに♪（下の写真は、以前作ったかき揚げの様子です）



「むき豆」の薄皮をむきます



たねを同じ大きさに形作ります



カリッと揚げます！



国産小麦 100%の給食パン



今年度から給食用パン（米粉パンを除く）が国産小麦100%で作られるようになりました。また、使用される小麦の半分は宮城県内で収穫された「夏黄金」、「シラネコムギ」という品種で、残り半分が北海道産です。産地が身近になり、より安心安全なパンが届けられています。

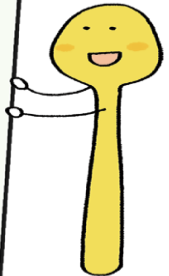
6月の給食目標 「衛生に気をつけて食事をしよう」

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、手洗いをしっかり行いましょう。



今月の旬「じゃがいも」

「じゃがいも」は北海道では秋、本州では春から夏にかけて収穫されます。主な成分はでんぷんですが、ビタミンCも豊富に含まれています。お店でよく見かける品種は「男爵」や「メークイン」ですが、ほかにも「インカのめざめ」「ベニアカリ」「トヨシロ」などいろいろな品種あります。今月は町内産のじゃがいもを地場産品給食の日を使用する予定です。



給食レシピ

ご家庭で作ってみませんか？

「そら豆とえびのかきあげ」 6/8(水)

< 材 料：4人分 >

- ・そら豆 12粒
- ・むきえび 80g
- ・玉ねぎ 80g
- ・小松菜 10g
- ・コーン(冷凍・缶詰) 10g
- ・てんぷら粉 50g
- ・揚げ油 適宜



< 作 り 方 >

- ① そら豆の薄皮をむく。むきえびは背ワタをとり、キッチンペーパーで水分を取る。
- ② 玉ねぎは5ミリ幅にスライスし、小松菜は2センチ長さに切る。
- ③ コーンと①、②の材料を合わせて、水で溶いた天ぷら粉を加え、さっくりと混ぜ合わせる。
- ④ ③のたねを人数分に分けて形作り、170℃の油にお玉などで静かに入れる。表面が固くなったら返し、全体がカリッとなるように揚げる。

※給食では、しょうゆ、みりん、砂糖を煮切ったたれをかけますが、家庭ではだししょうゆや塩などをつけて食べてください。

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
5月11日 (水)	きゅうり	村田町	不検出 (<2.6)	不検出 (<3.0)
	キャベツ	茨城県	不検出 (<3.0)	不検出 (<3.6)
5月25日 (水)	じゃがいも	鹿児島県	不検出 (<2.7)	不検出 (<3.1)
	にんじん	徳島県	不検出 (<3.4)	検出 (4.1±2.7)

※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。

村田町学校給食センターFacebook

○学校給食センターでは、毎日の給食をFacebookに投稿しています。
右のQRコードからアクセスできますので、どうぞご覧ください。

