



給食だより



村田町学校給食センター
令和4年 7月 発行

7月に入り夏休みまであと少し。子どもたちは夏休みを心待ちにしているのではないのでしょうか。毎日、暑い日が続いているので、熱中症や夏バテが心配です。元気に毎日を過ごすために、水分と食事、休養をしっかりとることが大切です。

給食あれこれ



給食センターでは子供たちに喜ばれる給食作りを目指して、旬の食材や地場産品を活用しながら、行事食や新しいメニューにも挑戦しています。また、今月はセレクト給食、9月からはリクエスト給食を予定しています。給食が学校での楽しみの一つとなれるようにこれからも献立を工夫していきます。

人気ナンバー1は？

4月から6月までの給食で、残食が少なかった人気メニューを紹介します。



- | | |
|---------------|------|
| ① とりのから揚げ | 1.5% |
| ② キャラメルプリン | 2.1% |
| ③ ミートボールカレー | 2.3% |
| ④ とりのレモンソースかけ | 2.5% |
| ⑤ ビビンバ(焼き肉) | 2.9% |

(数字は残食率です)

セレクト給食

7月5日(火)は今年度1回目のセレクト給食です。今回は七夕給食に合わせて「星型ポテトコロッケ」と「星型メンチカツ」から選んでもらいました。以前から「コロッケが食べたい」という声があったので、セレクトにしてみました。小学校ではほぼ半々でしたが、中学校ではメンチカツの方が人気でした。

- | | | |
|------|------------|------|
| ☆小学校 | ・星型ポテトコロッケ | 241人 |
| | ・星型メンチカツ | 244人 |
| ☆中学校 | ・星型ポテトコロッケ | 82人 |
| | ・星型メンチカツ | 220人 |

(先生方の分も含んでいます)

※今回、幼稚園ではセレクトを実施しませんでした。

幼稚園は星型ポテトコロッケです。

おいしい夏野菜

夏野菜のおいしい時季です。町内でも様々な夏野菜が栽培されています。給食では7月に「プチぷよトマト」、8月に「とうもろこし(みらい)」を予定しています。昨年度は天候などの影響で、どちらも給食には使用できませんでした。農家の方々は「今年こそは子どもたちに！」と給食用に大切に育ててくれています。お楽しみに♪



口に入れるとプチっとすぐにはじけてしまうくらい皮が薄くて糖度が高いので、トマトが苦手な人でも食べやすい品種です。



甘いとうもろこしを出荷するため、収穫は朝早くから行われます。給食用も使用当日に朝積みしたものを届けられます。

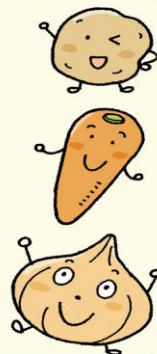
7月の給食目標 「楽しい給食時間にしよう」

お友だちと一緒に食べる給食の時間は楽しいものです。でも、悪ふざけをしたり、立ち歩いたり、大声でおしゃべりするなど、周りの人の迷惑になるようでは困ります。一緒に食べるみんなのことも考えて、楽しい給食時間にしましょう。



今月の旬「きゅうり」

夏野菜の代表ともいえる「きゅうり」は、今がおいしい時季です。その生長は早く、日当たりのよいところではどんどん収穫できます。大きくなりすぎると苦みがでておいしくなくなるので、20cmほどで収穫します。また、きゅうりの表面にはイボがあり、そのイボが鋭いほど新鮮です。水分をたくさん含んでいるので、暑い時期の水分補給源になり、体の熱を下げる働きもあります。



給食レシピ

ご家庭で作ってみませんか？

「豚肉のトマトチーズ焼き」 7/13(水)

< 材 料・4人分 >

・豚ももす切り肉	160g
・たまねぎ	120g
・しめじ	20g
・なす	20g
・トマト	40g
・オリーブ油	適量
・にんにく	1片
・トマトケチャップ	大さじ2
・ウスターソース	小さじ1
・赤ワイン	小さじ1
・砂糖	小さじ1
・塩・こしょう	少々
・コンソメ	少々
・ピザ用チーズ	40g
・パセリ	少々

A

< 作 り 方 >

- ① たまねぎは1cm幅のスライス、しめじは石づきをとり小房に分ける。
- ② なすは1cmの角切りにし、オリーブ油をひいたフライパンで炒め、取り出しておく。
- ③ トマトは湯むきをし、1cmの角切りにする。
- ④ にんにくとパセリはみじん切りにする。
- ⑤ フライパンにオリーブ油とにんにく、豚もも肉を入れて炒める。
- ⑥ ①を加えて炒めたら、②と③とAの調味料を加えて煮込む。
- ⑦ ⑥を耐熱用の容器に入れ、ピザ用チーズとパセリをのせてオーブンで焼く。

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
6月 8日 (水)	じゃがいも	村田町	不検出 (<2.4)	不検出 (<2.8)
	ホキ	ニュージーランド	不検出 (<4.3)	不検出 (<5.0)
6月 22日 (水)	にんじん	茨城県	不検出 (<2.8)	不検出 (<3.3)
	たけのこ水煮	和歌山県	不検出 (<2.1)	不検出 (<2.5)

※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。