



# 給食だより



村田町学校給食センター  
令和5年 4月 発行

新年度がスタートしました。新しいランドセルやかばん, 制服で登校する1年生は初々しいですね。給食センターでは子どもたちが楽しみにしてくれる給食を目指し, 旬の食材や地場産品を活用しながら, 手作りを心掛け, 行事食やリクエスト, セレクト給食を取り入れた給食を実施していきます。

## 今年度の給食がスタートしました！

新しい学年での給食がスタートしました。小学1年生にとっては初めてのことばかりで, 準備をするだけでも大変なようです。中学1年生は緊張しながらも, 新しい決まりを確認しながら, 協力をして準備をしていました。ワクワク, ドキドキの給食, 各校1年生の様子を紹介します。

### 村小

初めての給食♪  
からあげのお味は  
どうですか？



### 二小



みんな、良い  
姿勢で夢中にな  
って食べていま  
すね！

### 一中

みんなで協力  
して、手際よく  
給食準備！



### 二中



みんなで食べる  
給食は、おいし  
いね！  
いい笑顔です♪

※幼稚園給食は4月25日から始まります。その様子については来月のおたよりでご紹介します。

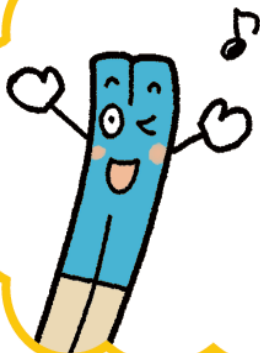
## 4月の給食目標 「きまりを守って準備をしよう」

みんなで協力して準備をし、楽しい給食時間にしましょう♪



- 手をきれいに洗いましょう
- 配ぜん台や机の上をきれいにふきましよう
- 給食当番は、身支度を整えましよう
- 盛りつけ表を見て手早く、上手に盛りつけましよう

### 食べ物の働き



毎日食べている食べ物には、私たちが元気にしてくれる働きがたくさん入っています。その働きは赤色（体をつくる）・黄色（エネルギーになる）・緑色（体の調子を整える）の3つに分けることができます。

給食にはいろいろな食べ物が登場します。どの食べ物が、何色の食べ物なのか、予定献立表でチェックしてみましょう。



ご家庭で作ってみませんか？

### 「とりのから揚げ」4/14(金)

< 材 料・4人分 >

- |   |                |
|---|----------------|
| A | ・とりもも肉(60g) 4切 |
|   | ・おろししょうが 小さじ1  |
|   | ・おろしにんにく 小さじ1  |
|   | ・しょうゆ 大さじ2     |
|   | ・さとう 小さじ2      |
|   | ・ごま油 小さじ1      |
|   | ・こしょう 少々       |

- |      |    |
|------|----|
| ・片栗粉 | 適量 |
| ・揚げ油 | 適量 |

< 作 り 方 >

- ① Aを混ぜ合わせる。
- ② とり肉をAの調味液につけ、しっかりもみこんでおく。
- ③ 下味をつけたとり肉に、片栗粉をつけて170℃に熱した油で4～5分程度、中に火が通るまで揚げる。

※下味をつけたら30分ほどおいて、味をしみこませるとおいしく仕上がります。

### お知らせ



### 学校給食用食材 放射能測定について

放射能測定機器の定期点検のため、3月の測定は実施しませんでした。今年度も、毎月測定を実施し、結果については給食だよりでお知らせしていきます。