

5月給食だより



村田町学校給食センター
令和5年 5月 発行

木々の緑が鮮やかで過ごしやすい季節になりました。これからの時季は日差しが強くなり、気温も高くなります。体調を崩さないためには、こまめに水分をとることや朝ごはんをしっかり食べることが大切です。

幼稚園の給食が4月25日からスタートしました！



年少児

年少児さんは先生が給食を配るのを机で待ちます！初めて食べる料理や食材にワクワク・ドキドキです。



年中児

苦手な野菜などでも「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、今年もいっぱいありそうです。



年長児

「残っているかな・・・」, 「〇〇ください」
給食を全部食べたら、ホールでおかわりをしています。



給食センターの調理の様子を紹介します♪ ～たけのご飯ができるまで～

子どもたちに喜んでもらえるよう、丁寧に、そして、衛生的な調理を心掛けています。



長さや幅、大きさを揃えて切ろうね！



具を煮た後は、全体量を計り10等分にします



たけのご飯のできあがり！



釜に6キロ(30合)の米を入れ、コンベアにのせて炊飯します



ごはんと具を混ぜ合わせます
熱いけど、急いで、丁寧に・・・



クラス毎に重量を確認しながら、配食します

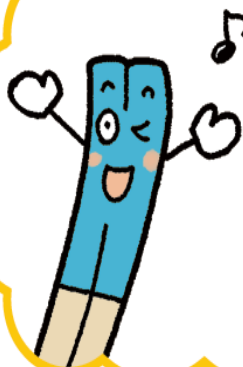
5月の給食目標

「食事のマナーを身につけよう」

食事のマナーは、国や地域、食文化、時代、宗教等によって違いがありますが、基本はまわりの人に不快感を与えないことです。マナーを守って、楽しい食事の時間にしましょう♪



朝ごはん



朝ごはんは1日を元気に過ごすためのエネルギー源であり、また、「朝ですよ！起きてください！」と、体のすべての働きを目覚めさせるスイッチです。しっかり朝ごはんを食べるために早寝・早起きの習慣をつけましょう。十分な睡眠をとることで、朝ごはんをおいしく食べることができますよ。



給食レシピ



ご家庭で作ってみませんか？



「ふわふわたまごのスープ」5/11(木)

< 材料・4人分 >

- ・ベーコン 40g
- ・にんじん 40g
- ・玉ねぎ 40g
- ・ほうれん草 50g
- ・たまご 2個
- A { ・粉チーズ 大さじ1
- ・パン粉 6g
- B { ・コンソメ 4g
- ・塩 1g
- ・こしょう 少々
- ・しょうゆ 小さじ1

< 作り方 >

- ① ベーコン、にんじんはせん切りにする。玉ねぎは薄切りにし、ほうれん草は2センチ長さに切る。
- ② たまごにAを加え、よく混ぜ合わせる。
- ③ 鍋に水500cc、ベーコン、にんじん、玉ねぎを入れ、野菜がやわらかくなったらBで味を調える。
- ④ 鍋に②を少しずつ加え、たまごに火がとおったらほうれん草を加える。

※ 季節の野菜を加えてもおいしいです。今月の給食では「かぶ」をプラスしています♪



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
4月19日 (水)	きゅうり	村田町	不検出 (<2.5)	不検出 (<3.0)
	玉ねぎ	佐賀県	不検出 (<2.3)	不検出 (<2.8)

※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。