

2月 給食だより



村田町学校給食センター
令和6年 2月 発行

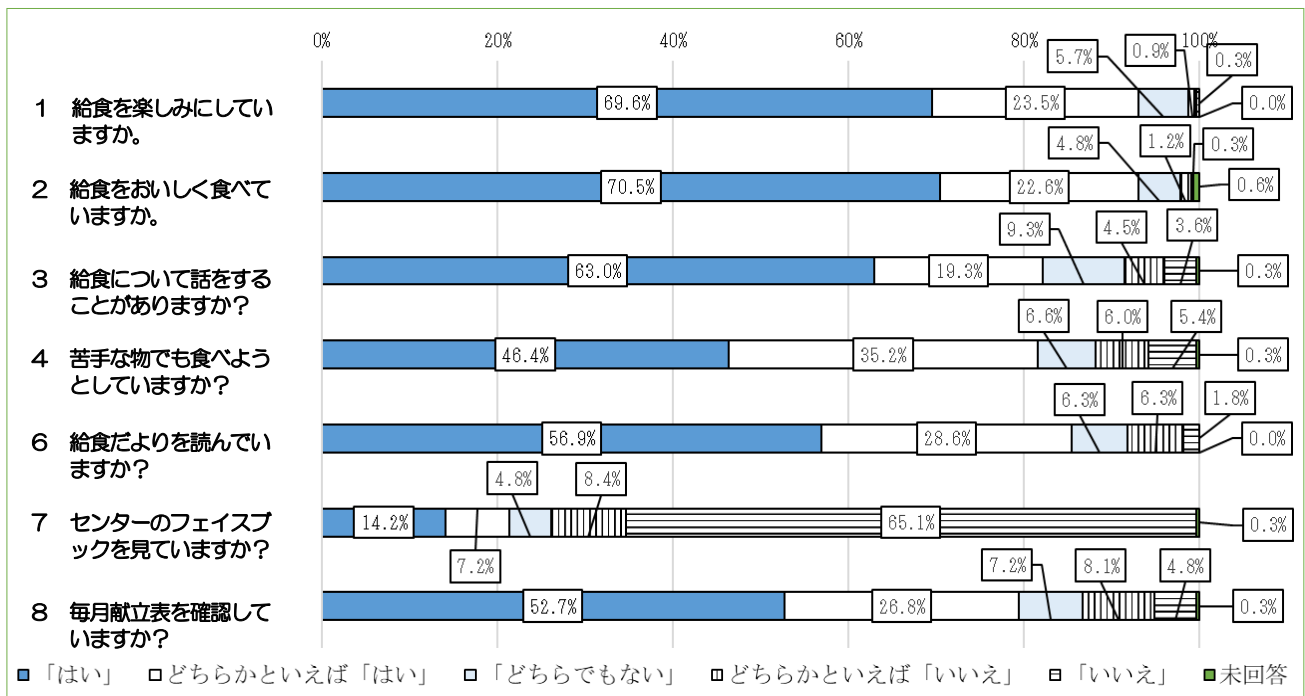
立春が過ぎ、暦の上では春ですが、寒さは厳しく、室内と外との気温差等で体調をくずしやすいようです。健やかに毎日を過ごせるように2月の給食では冬野菜を使った献立や、ビタミンCたっぷりの果物等を取り入れています。



学校給食に関するアンケート結果



昨年11月に町内の小中学校と幼稚園の保護者の方へ実施した「学校給食に関するアンケート」の結果がまとまりましたのでお知らせします。



*グラフ内の質問項目は、簡略しています。

(回収率：45.9%)

質問5「お子さんの好きなメニューは何ですか？」の問で回答数が多かったベスト5

- ① カレーライス 93人
- ② ビビンバ 36人
- ③ 揚げパン 30人
- ④ から揚げ 27人
- ⑤ アメリカンサラダ 16人

1位～4位には昨年度と同じメニューが入りました!!

今月は人気のメニューが登場しています。献立表でチェックしてね。



自由記載より

- ・苦手な物でも頑張って一口は食べるようになりました。給食が楽しみで、「園を休みたい」といった時、「今日は〇〇だよ」というと「じゃあ、やっぱり行く」となる時があります。
- ・試食会の時、家では野菜が苦手な子も給食だと食べる様子がうかがえました。これからもおいしい給食をお願いします。



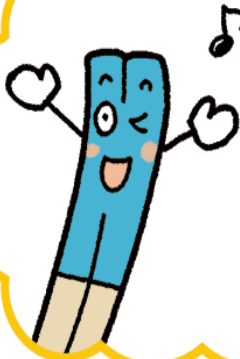
2月の給食目標 「献立に関心を持とう」

献立表には献立名の他に、栄養価、地場産品食材、行事食、イベント食等いろいろな情報がのっています。献立表を見てみましょう♪



赤・黄・緑のなかまの食べ物を食べよう！

毎日、元気に勉強や運動、そして遊ぶために必要なのは、健康な体です。健康な体をつくるためには、栄養バランスのよい食事をとることが大切です。赤（体をつくる）・黄（エネルギーになる）・緑（体の調子を整える）の3つのグループの食品がそろっているか、食事の時にはチェックするようにしましょう！



給食レシピ

ご家庭で作ってみませんか？



「メカジキのバターソテー」 (2/21(水))

< 材料・4人分 >

- ・メカジキ 200g
- A
 - ・塩 2g
 - ・こしょう 少々
- ・小麦粉 大さじ2
- ・赤ピーマン 1/4個
- ・黄ピーマン 1/4個
- ・バター
- B
 - ・さとう 大さじ1
 - ・しょうゆ 大さじ1
 - ・みりん 大さじ1

< 作り方 >

- ①メカジキはAの調味料で下味をつけ、小麦粉をまぶしておく。
- ②赤ピーマン、黄ピーマンは8ミリ角に切る。
- ③フライパンにバターとメカジキを入れ、中火で焼く。
- ④メカジキに火が通ったら、②の野菜を加えて炒め、Bの調味料で味付けする。
- ⑤皿にメカジキと野菜を一緒に盛り付ける。

メカジキは、今が旬！くせがなく食べやすいので子どもたちに人気で～す♪

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
1月17日 (水)	きゅうり	高地県	不検出 (<2.1)	不検出 (<2.4)
	にんじん	宮城県	不検出 (<2.5)	不検出 (<2.9)

※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。