



# 給食だより



村田町学校給食センター

令和 6年 3月 発行

厳しかった冬の寒さも少しずつやわらぎ、春の訪れを感じるようになってきました。今年度も給食センターでは、「行事食」「地場産品給食」「リクエスト給食」「セレクト給食」などを取り入れながら、子どもたちに喜んでもらえる給食作りに努めてきました。今後もおいしい給食づくりを心掛けてまいります。



## 給食センターの人気メニュー



2月末までの給食で食べ残しが少なかったメニューについてお知らせします。数値は、町内の小中学校を合わせた残食の割合ですが、幼稚園においても同じような状況でした。

(日付省略)

### ●カレーの部

1位	むらた発酵カレー	4.1%
1位	ポークカレー	4.1%
3位	チキンカレー	4.7%

### ●主食：手作りパンの部

1位	シュガートースト	2.9%
2位	チーズホットドック	4.0%
3位	ハニートースト	4.2%

### ●主菜：手作り肉料理の部

1位	とり肉のレモンソースかけ	0.1%
2位	とりのから揚げ	0.3%
3位	チキン南蛮	1.3%

※とり肉が今年も人気でした！

### ●主菜：手作り魚料理の部

1位	サケざんぎ	3.0%
2位	サンマのかば焼き	3.4%
3位	サケフライ	4.4%

※魚料理を好きな子も多いようです

### ●主菜：手作りその他の料理

1位	ビビンバ	0.5%
2位	チキンチキンごぼう	3.2%
3位	カツオと凍り豆腐の揚げ煮	4.8%

### ●副菜の部

1位	青のりポテト	1.3%
2位	揚げ野菜の甘からめ	4.6%
3位	大学芋	5.9%

### ●スープ・汁の部

1位	ABC マカロニスープ	10.7%
2位	ほうれん草とたまごのスープ	11.6%
3位	すまし汁	11.8%
3位	キャベツとたまごのスープ	11.8%

### ●手作りデザート部の部

1位	キャラメルプリン	0.4%
1位	ブラウニー	0.4%
3位	かぼちゃのパウンドケーキ	5.3%

### 選んで食べる楽しさを♪

給食センターでは、子どもたちに選んで食べる楽しさを味わってほしいと考え、「セレクト給食」を実施しています。今年度は、小学校と中学校では3回、幼稚園では1回（12月）実施しました。自分で選んだ給食を待ち遠しくしている姿、当日喜んで食べている姿が見られました。

★ 7月 主菜セレクト 残食率 4.0% (A ホワイトソースグラタン B ミートソースグラタン)

★ 10月 主菜セレクト 残食率 0.2% (A ソースカツ B とり肉のレモンソースかけ)

★ 12月 クリスマスケーキセレクト (A ロールケーキ B ストロベリーケーキ C チョコケーキ)

※クリスマスケーキセレクトは残食調査をしていません。

### 安全安心な給食のために・・・









給食ではさまざまな食材を使用するため、今後も子どもたちが安全に食べられるよう、サイズや切り方について配慮いたします。またミニトマトなど、思いがけずのどに詰まりやすい丸い形状の食品は、食経験と安全性の両方について考慮し、使う際にはクラスへのお知らせを配布し、よく噛んで食べるよう注意を促します。なお、幼稚園分については切って提供するなどの対応を行います。今後も、安全安心な給食時間となるよう努めてまいります。

## 3月の給食目標

## 「給食の反省をしよう」

○(できた) △(時々できた)

×(できなかった)で振り返りましょう。

<p>①給食の準備・後片付けを協力してできた。</p> 	<p>②石けんを使って、ていねいに手を洗った。</p> 	<p>③盛り残しに気を付けて、ていねいに配膳できた。</p> 	<p>④感謝の心を込めて、「いただきます」と「ごちそうさま」ができた。</p> 
<p>⑤苦手な物でも、一口は食べるようにした。</p> 	<p>⑥よい姿勢で食べることができた。</p> 	<p>⑦よくかんで食べた。</p> 	<p>⑧マナーを守って、楽しい給食時間にできた。</p> 



ご家庭で作ってみませんか？

### 「かやくごはん」 3/14 (木)

< 材料 (4人分) >

・精白米	400 g
・もち米	50 g
※精白米ともち米合わせて3合分	
・干しいたけ	3 g
・とりもも肉	50 g
・にんじん	30 g
・油揚げ	20 g
・ごぼう	30 g
・こねぎ	10 g
・サラダ油	小さじ1
・しょうゆ	大さじ1
・さとう	小さじ1
・みりん	小さじ1
・清酒	小さじ1
・和風だしの素	2 g

< 作り方 >

- ① 精白米ともち米を合わせて洗米したら、30分ほど浸漬し、普段より水を控えめに炊飯する。
- ② 干しいたけは水でもどしてから、薄くスライスする。鶏もも肉は1cm程度の角切り、にんじんは3cm長さの千切り、油揚げは4cm長さのうす切り、ごぼうは笹がきにして水にさらす。
- ③ 小ねぎは小口切りにする。
- ④ 鍋にサラダ油を敷き、②の材料を炒め、Aの調味料で味を調える。
- ⑤ 炊きあがったごはん④の具を混ぜ合わせ、こねぎを散らす。

※「五目ごはん」を大阪では「かやくごはん」と呼びます。

#### 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
2月 7日 (水)	雪菜	村田町	不検出 (<7.4)	不検出 (<8.9)
	ねぎ	村田町	不検出 (<3.9)	不検出 (<4.7)

※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。

