

7月給食だより

2018. 7. 19 No.4
文責: 菅沼

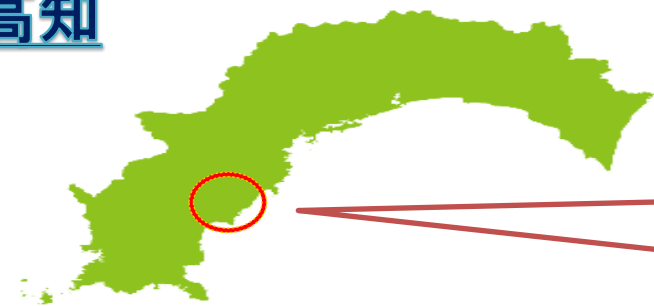
黒潮町立学校給食センター

雨の多かった今年の梅雨もようやく明け、すっかり夏の暑さとなりましたね。先日は、西日本を中心とした豪雨被害でたくさんの方が亡くなり、未だ行方不明の方も多くいるということです。自然災害はいつやってくるかわかりません。災害がいつ起こっても冷静に判断して行動ができるように、日頃から備えをしっかりと、体力をつけておきたいですね。体力をつけておくためには、日頃からバランスよく食事をして、身体を動かす習慣をつけることが大切です。熱中症予防のために、水分もこまめにとりましょう。

7月の給食目標は
『地域の産物を知ろう』です。



高知



黒潮町はここ！

学校給食では地元で生産されたものを地元で消費する「地産地消」を行っています。黒潮町には、たくさんの産物があります。大方地域、佐賀地域それぞれに色々な産物があり、給食でもお世話になっています。一部にはなりますが、学校給食で使われている黒潮町の産物を紹介します。

黒潮町の産物



給食紹介☆

★7月2日 ～上川口小学校6年生の考えた献立～

- ごはん
- 牛乳
- オーロラチキン
- 夏バテにならないサラダ
- コンソメスープ

上川口小学校の6年生は、アレルギー食材である卵や牛乳などが入らないメニューを考えてくれ、思いやりのつまった献立ができあがりました。



★7月6日 ～セタメニュー～

- 四万十ごはん
- 牛乳
- 星のハンバーグ
- こんにやくサラダ
- セタスープ

セタメニューでは、川と星をイメージした内容にしました。セタスープの中には星形の麩が入っています。見た目に楽しんでもらえたようですが、星のハンバーグの味については、「手作りとは違う」「冷凍の味がする」という感想も出たようです。既製品と手作りの違いがわかるんだなあと感じました。



★7月10日 ～新メニュー～

- ごはん
- 牛乳
- シイラの干物
- ひじきのごまネーズ
- かぼちゃと小松菜のみそ汁

シイラの干物、食べたことありますか？給食では実は初登場となったシイラの干物は、土佐佐賀産直組合さんが干物にしてくれました。ほんのり塩味で、和食のおいしさを感じられるメニューとなりました。



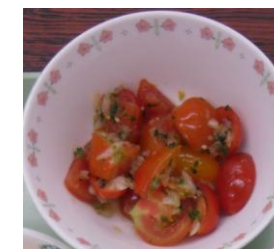
給食レシピ紹介

トマトサラダ

●材料(4人分)●

●作り方●

- トマト……………200g(中1個程度) ①トマトを適当な大きさに切る。
ミニトマト(赤)……60g(4個程度) ②玉ねぎ・パセリはみじん切りにして、キッチンペーパーなどで水けをとっておく。
ミニトマト(黄)……60g(4個程度) ③Aの調味料でドレッシングを作り、野菜とよく混ぜ合わせる。
玉ねぎ……………40g(中1/5個)
パセリ……………少々
A { 薄口しょうゆ…小さじ1
砂糖……………大さじ1.5
ごま油……………少々
塩……………小さじ1/4



ひとこと返信紹介

・子どもが苦手な野菜のメニューレシピ参考になります。これから、たくさん収穫できる、きゅうり、トマト、ナスなど、夏野菜で人気の子どもの給食レシピを今後、もし良かったら教えてもらいたいです。
・給食センターの衛生管理、初めて知りました。とっても徹底してくださっているのですね。安心です。
南郷小学校 保護者の方から

いつもありがとうございます。レシピについてもご要望いただき、嬉しいです。今回は「トマトサラダ」のレシピを載せていますので、ぜひ、ご家庭でも作ってみてください！

「色々な物が出ておいしい。」そう言っている、子どもですが、私も食べたいな…と、いつも思っていました。学校で、給食試食会なんかもあるのですね。いつか参加したいです。それまで楽しみにしたいと思います。
三浦小学校 保護者の方から

いつもありがとうございます。給食試食会は、各学校で実施時期が異なります。三浦小学校で開催されるその時にはぜひ、ご参加ください！

試食会、初めて参加させていただきました。ごはんが多いかな？と思いましたが、しっかり食べこんでいる子どもたち！すごい！！おいしかったし、味付け等の参考になりました。十数年ぶりの給食、なつかしく楽しい時間でした。ありがとうございました。
入野小学校 保護者の方から

いつもありがとうございます。給食試食会へのご参加もありがとうございました！子ども達も、とても嬉しそうな表情をしていましたね。きっと、いつも以上においしく感じたことと思います。

お知らせ

7月の給食費の振替日(6月分)は、**7月31日(月)**です。
振替指定口座の残高確認をよろしくお願いいたします。



ひとこと返信 給食に関する疑問や質問、感想など、気軽にお寄せください。きりとり
学校 年 組 名前



休み中の食事について

楽しい夏休み中の食事には、以下の事に要注意です！

- 甘いものや脂っこいもののとりすぎ
- 甘いジュースをよく飲む
- 水分をあまりとらない

夏休み中もバランスの良い食事を心がけて、2学期も元気にお会いしましょう！



地域の産物を知ろう！

2014年3月11日 設立
所在地：黒潮町入野4370番地2

黒潮町缶詰製作所 in 三浦小学校

2018.7.17(火)

黒潮町缶詰製作所の武政取締役は、三浦小学校でお話をいただきました。
缶詰製作所では、災害時の食に困らないために、食物アレルギーのある人も食べられるよう7大アレルゲンが入っていない缶詰が作られています。
黒潮町に缶詰を作っている会社があることを知っていますか？と、始めに聞いたところ、知っている手を挙げてくれた児童は4割ほどでした。
武政さんのお話の中で、「みんなが将来、自分も働きたいと思える会社になれるよう、がんばっていきたい」と、言われていたことがとても印象的でした。



①お話をきいています..



②この日の給食献立



- 玄米ごはん
- すきやき風煮 缶詰ver.
- 乾物の和え物
- グアバゼリー

すきやき風煮 缶詰ver.に、黒潮町缶詰製作所で作られた『2種類のお肉のすきやき』を使っています。今回は、缶詰、はくさい、焼き豆腐、えのきたけ、にんじん、ねぎ、かつお節が、入っています。

③一緒に給食を食べていただきました。



児童とともに、給食です。

みんながよく食べていました。



この日の給食も、みんなよく食べていて食べ終わりも早かったです。
これからも、おいしい給食食材の提供を、よろしくお願いします！



6月、7月は普段給食センターで調理をしている調理員さんに学校へ来ていただき、給食指導を行いました。その一部を紹介します。

交流給食をしました！ 拳ノ川小学校



伊与喜小学校



南郷小学校



入野小学校



大方中学校

大方中学校1年生からプレゼントされた手作りカレンダー



給食を通じての、ステキな交流です。



調理員さんからのお礼の一言メッセージ