

7月給食だより

2020. 7. 15 No.3

文責：畦地

黒潮町立学校給食センター

1学期も締めくくりの時期に入りましたね。新型コロナウイルスの関係で、我慢を強いられることの多かった今学期。学校給食もおしゃべり無しで静かに食べたり、クラスへ給食を運んで食べたりと、今も各学校で感染予防のために様々な工夫が行われています。新しい生活様式にも慣れてきて、給食前の手洗いも以前よりみんなが気を付けてくれているように思います。

これから、ますます暑くなって食欲も落ちてくる人もいると思います。しかし、食欲がないからと言ってあまり食べないでいたり、冷たいものばかり食べたり飲んだりしていると、さらに夏バテは進んでしまいます。免疫力を高めるためにも、バランスのとれた食事は大切です。朝昼晩の食事をしっかり整えていきましょう。

7月の給食目標は **地域の産物を知ろう** です。

黒潮町には多くの山々や海があり、豊かな自然に恵まれています。海からはカツオやアジ、サバやじゃこなど多くの海産物が獲れます。野菜の栽培、味噌や豆腐などの加工品の製造も行われています。学校給食ではできるだけ黒潮町産の食べ物を使用するようにしています。毎日の給食放送でも黒潮町産の食べ物を紹介しています。しかし、どこでだれが作っているのかまでは伝えきれない部分があったので、一部ではあります。ここでご紹介したいと思います。ここに掲載する生産者さんは、これまでの給食だより等で紹介させていただいたものをまとめていますが、まだ紹介させていただいていない生産者さんもたくさんいらっしゃいます。今後、取材に行かせていただき、また、給食だよりでお知らせしていきたいと考えています。

ウェインさん
佐賀から大方までたくさんの田んぼでお米を育てています

みながわ農場の金子さん【蜷川】
土佐ジローを育て、その卵を給食用に卵液にしてくれています。

北川さん【蜷川】
いちごを育てています。

落合さん【荷稻】
いちごを育てています

小谷さん【橘川】
梨を育てています。

いごてつさん【上灘山】
天日塩を作っています。

宮地さん【上灘山】
小夏やぼんかんを育てています。

西村さん【佐賀】
とうふやこんにやくなどを作っています。

西村食品

明神水産さん【佐賀】
カツオを給食用に加工してくれています。

土佐佐賀産直出荷組合さん【佐賀】
シイラやサバの切り身、アジフライなどの加工品まで、魚を幅広く取り扱っています。

下村さん【浮鞭】
せとかを育てています。

シェレルさん【佐賀】
パンを作っています。

山本さん【田野浦】
文旦を育てています。

マルア海産の野村さん【田野浦】
塩サバやサゴシなどおいしい干物を作っています。

澳本さん【入野】
らっきょうの甘酢漬けを作っています。

ぶちど〜るさん【入野】
パンを作っています。

黒潮町産詰製作所【入野】

ケーキの職人やまもとさん【入野】
忙しい時期にもかかわらず、クリスマスのケーキをつくっています。

7月の給食紹介



シーフードピラフ、牛乳、
星型ハンバーグ、天の川スープ、
キラキラフルーツポンチ

7月7日 ☆七夕献立☆

七夕は英語で『the star festival(星のお祭り)』とも言うそうです。この日の給食には星がたくさん入っていました。フルーツポンチには星型のゼリー、星型のハンバーグ、そして、お汁には星型の麩とオクラ、とうもろこしの黄色が星に見えた人もいます。この日はあいにくの雨でしたが、みんなの願いは天の神様に届いているといいですね。



7月10日 ☆入野小学校6年生が考えた献立☆

6年生一人一人に献立を考えてもらったのですが、良い献立がたくさんあって、選ぶのに本当に悩みました。この献立を選んだ理由は夏らしいさっぱりした冷麺を中心に、高知県の旬の食べ物がたくさん使われていたからです。食欲が出るように、いろいろ考えて、冷麺で今までにない梅味を考えてくれました。



冷やし中華さっぱり梅風味、
牛乳、ニラまんじゅう、
こんにやくサラダ、ゆでとうもろこし

～ひとこと返信のご質問にお答えします～

保護者の方より、以下のようなご意見がありました。

「遺伝子組み換えされた作物が0%のものを希望します。毎日子どもたちが食べているものだし、食べたもので人は形作られていると思うので、美味しく健康な給食を食べさせたいです。毎日使うお醤油はどんなものを使っていますか？油もどこのメーカーのどんな物を使っているか気になっています。」

給食では食材納入業者登録申請書を出していただいた方(会社)から食材や物資を購入しています。

まずはお醤油ですが、こいくち、うすくち共に、マルサ醤油さんの醤油を使っています。次に油ですが、

【揚げ油】池田食品(加藤製油株式会社)さんから食用調合油(食用なたね油、食用大豆油)、

【調理用】池田食品(昭和産業株式会社)さんから食用調合油(食用なたね油、食用大豆油)

を購入しています。

学校給食に対して気になることやご要望などがあれば、できるだけお答えしていきたいと思います。ひとこと返信であったり、お電話でもかまいませんので、お気軽にご意見をお寄せください。

給食では限られた予算の中で、成長期の子どもたちに良い食べ物を食べさせたいと思っています。また、できるだけ、町内や高知県内の食材を使いたいと思っています。「学校給食」というだけで敷居が高いと思われがちですが、「地元にこんなものがある!」、「こんな料理がある!」、「こんな生産者の方がいる!」どんな情報でも教えていただけたら嬉しいです。



問い合わせ先

- 黒潮町立大方学校給食センター (TEL 31-3201) 担当:宮地 睦地
- 黒潮町立佐賀学校給食センター (TEL 55-2166) 担当:松本 岡本

～お気軽にお問い合わせください～

朝食のおかずにもおすすめの給食レシピ☆

シイラのマヨネーズ焼き

●材料(4人分)●

- | | |
|---------|--------|
| シイラ切り身 | 4切れ |
| A 酒 | 小さじ1 |
| A 塩 | 小さじ1/2 |
| A しょう油 | 少々 |
| B 玉ねぎ | 80g |
| B にんじん | 40g |
| B パセリ | 少々 |
| B マヨネーズ | 大さじ3 |

●作り方●

- ①Aの調味料でシイラに下味をつける。
- ②玉ねぎは薄くスライス、にんじんは千切り、パセリはみじん切りにする。
- ③Bを混ぜる。
- ④アルミカップにシイラと③をのせて、オーブンで火が通るまで焼く。



アルミカップ

お知らせ

6月分の給食費の振替日は、**7月31日(金)**です。

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。

学校 年 組 名前

きりとり