

4月給食だより

黒潮町立学校給食センター

No.1
文責：西井

しんねんど 新年度がはじまって、2週間がたちました。あたらしい環境に慣れるまでは、きづかないうちに疲れがたまりやすくなります。バランスのよい食事ですっきり体調をととのえていきましょう。
こんねんど 今年度も安心安全でおいしい給食をお届けできるよう、給食センター職員一同、心をこめて作ります。
ねんかん 1年間どうぞよろしくお祈りします。

4月の給食目標は

「協力して給食の準備や後片付けをしよう」です。

たの 楽しい給食の時間を過ごすためには、お互いに協力しあって食事の準備や後片付けをすることが大切です。
また、給食当番は身支度や手洗い、配膳など、思いやりや責任を持った行動が必要です。次に何をしたらよいかを考え、自主的に活動できるようにしましょう。

チェックしてみよう！ 給食当番の正しい身じたく！



自分の身じたくの仕方はどうかな？お友だちと確認したり、鏡を見てチェックしたりして、ふり返ってみよう！

ぼうしから
かみの毛が
出ていない

マスクで
鼻も
かかっている

つめは
のびていない

きれいな
白衣を
着ている

手は
ハンドソープで
きれいに洗った

保護者の方へ
給食当番の順番がまわってきましたら、白衣の洗濯をお願いします。また、清潔なマスクの持参もお願いします。

黒潮町立学校給食センターを紹介！

佐賀学校給食センター 調理員さん：6名、栄養教諭1名、事務員1名

佐賀学校給食センターでは、拳ノ川小学校、佐賀小学校、佐賀中学校、上川口小学校、南郷小学校の計5校を配送校にもち、約310食を6名の調理員さんが毎日朝早くから作ってくれています。



←身じたくは基本中の基本！髪の毛が1本も出ないよう帽子の中に入れます。手洗いはブラシを使い、爪や肘まで丁寧に洗います。

野菜や果物は大きなシンクで3回洗います。土汚れや虫を調理場に持ち込まないために、目を光らせています。



大方学校給食センター 調理員さん：8名、栄養教諭1名、所長1名

大方学校給食センターでは、三浦小学校、入野小学校、大方中学校の計3校を配送校にもち、約350食を8名の調理員さんが毎日朝早くから作ってくれています。

中心温度を測っています。→
学校給食では、75℃以上で1分測らな
いとけません。これも食中毒を
発生させないためです。



毎月、特色のあるメニューを提供していきます。小中学校のアンコール献立、高知の食べものいっぱいの日、カミカミ献立、雑穀献立等を通して、もっとたくさんの料理を知り、食に興味を持ち感謝の気持ちを忘れずに食べてほしいなと思っています。



みなさんへお願いです！

給食センターでは、異物混入や食中毒を発生させないために、衛生に気をつけて調理をしています。ですが、私たちの力だけでは完全に防ぐことはできません。給食当番やそれの人も、身じたくなど衛生に気をつけることが大切です。みなさんも給食を作る一人です。ぜひ一緒に、安心安全な給食作りを行っていきましょう。

学校給食費について

○小学校 児童 無償

○中学校 生徒 350円/食 6000円/月

令和8年度も町内に住所がある生徒の給食費については無償となります。就学援助該当者以外で、町外に住所のある生徒については給食費の支払いが必要です。就学援助 該当者は引き続き、幅広く福祉保健所、教育委員会が給食費を助成します。

4月の献立紹介 ~お祝い献立~

4月13日(月)

- ・ビビンバ
- ・牛乳
- ・パンサンスー
- ・お祝いゼリー



★給食レシピを紹介★ リクエストも随時募集しています!

カツオと大豆の揚げ煮

●材料(4人分)●

- カツオ切り身・・・200g
- 酒・・・小さじ1
- ゆで大豆・・・カップ1/2
- 片栗粉・・・大さじ2
- ごま・・・小さじ2
- 酒・・・小さじ1
- みりん・・・大さじ1
- 砂糖・・・大さじ1
- 濃口しょうゆ・・・大さじ1

●作り方●

- ①カツオに酒をふって冷蔵庫で10分ほど置く。
- ②カツオと大豆に片栗粉をまぶして、油で揚げる。
- ③鍋にAの調味料を合わせて沸かし、タレを作る。
- ④③の鍋に②で揚げたカツオと大豆を入れて、タレをからめる。



オイスターソース煮

●材料(4人分)●

- 豆腐・・・400g
- 鶏もも肉・・・80g
- にんじん・・・60g
- 玉ねぎ・・・80g
- しめじ・・・60g
- グリーンピース・・・20g
- 鶏がらスープ・・・50ml

●作り方●

- ①豆腐はサイコロ状に切り、鶏もも肉は細切れ、にんじんはいちょう切り、玉ねぎは薄切りにし、しめじは石づきをとって小房に分ける。
- ②熱したフライパンに油をしき、鶏もも肉を炒める。肉の色が変わったら、玉ねぎ、にんじん、しめじの順に加えて炒める。
- ③野菜がしんなりしてきたら鶏がらスープ、豆腐を加えて煮込む。
- ④野菜が柔らかくなってきたらAとグリーンピースを加え、さらに煮込む。
- ⑤最後に水溶き片栗粉でとろみをつける。



- 酒・・・小さじ1/2
- オイスターソース・・・大さじ1と1/3
- 薄口しょうゆ・・・大さじ1と1/3
- 砂糖・・・大さじ1と1/3
- みりん・・・小さじ1
- 片栗粉・・・大さじ1
- 水・・・大さじ2

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p>	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p>	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p>	<p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p>
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p>	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p>	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p>	

~ひとこと返信らんのご紹介~いつもありがとうございます!

いつもおいしい給食、ありがとうございます。
給食のおかげで、いろんなものを家でも食べれるようになりました。

→給食にかかわるものとして、これ以上うれしいことはありません。
これからも、みんなが食べて笑顔に、体も心も元気になれるような給食を作っていきますね。

食物アレルギーについて

給食でのアレルギー対応には、**学校生活管理指導表(医師の診断書またはそれに代わるもの)**が必要です。新たにアレルギーが判明した場合や、アレルギー対応が不要になった場合などの相談も受け付けますので、黒潮町立学校給食センターまでご連絡ください。

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 西井
- 黒潮町立佐賀学校給食センター (TEL 55-2166) 担当:松本 乾

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

QRコードからも送れます!→

ぜひたくさんのご感想等お聞かせください。

