

大須賀まんてん便り



19日は「食育の日」

平成28年 4月

掛川市大須賀学校給食センター

入学・進級
おめでとう！

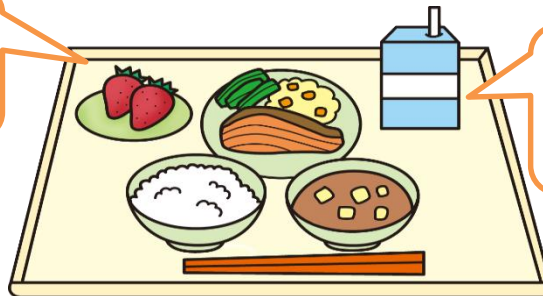
子供たちの元気な声とともに新学期がスタートしました。新しい学年に進み、そして新入生にとっては新しい学校での1年が始まります。希望や期待で胸がいっぱいのことでしょう。子供たちの心と体の健やかな成長をささえていくため、今年度も安全で、安心できるおいしい給食を提供していきます。

今年度は、まんてん便りのレシピで「旬の食材を使った給食レシピ」を紹介していきます。ぜひ、ご家庭でご活用ください。

【学校給食の紹介】学校給食は食に関する知識や実践力を身につけるために、大切な教材となります。

添加物の少ない食材を使い、季節の素材の味を大切にしています。

栄養バランスがとれるように、多様な食品を組み合わせ、献立を作成しています。また、不足しがちな鉄やカルシウム等の微量栄養素が十分摂取できるよう心がけています。



毎日、200mlの牛乳が付きます。成長期の子どもたちに必要な栄養がたくさん含まれています。

子供たちの安全な食事を提供するため、給食の調理は、衛生面に十分配慮しています。



毎月、各家庭に予定献立表が配布されます。それぞれの献立にどんな食材が入っているかがわかるようになっています。

「選定物資」とは

「選定物資」とは年2回行われる物資検討部会で、PTA・校長・養護教諭・栄養士・調理主任・教育委員会の代表の方々によって選定された物資のことです。

今月の選定物資

『県内産大豆コロッケ』

県内産の大豆と北海道産のじゃがいもを使った和風コロッケです。大須賀給食センターでは、13日の給食に実施します。

お楽しみに！



まんてんくんの給食レシピ

☆たくあんあえ☆

<材料 4人分>

- | | |
|-------|------|
| ・たくあん | 25g |
| ・キャベツ | 150g |
| ・にんじん | 25g |
| ・ごま | 少々 |
| (塩) | 少々 |

今月の旬の食材は
キャベツです。



<作り方>

- ① たくあんは千切りにする。
- ② キャベツは短冊切り、にんじんは細切りにして熱湯でゆでて水気をしぼる。
- ③ ①と②をごまであえる。

お好みで塩を振って味を調整してください。

掛川市教育委員会 学務課から

おしらせ

平成28年2月12日～平成28年3月17日の学校給食等の放射能濃度測定の結果は、下記のとおりです。

『検出せず』・・・放射性物質が存在しない、又は測定器の検出限界値未満でした。不明な点等は、学務課 学校給食係 (TEL21・1155) にお問い合わせ下さい