

4月 給食だより



新城市学校給食センター
新城市作手学校給食センター

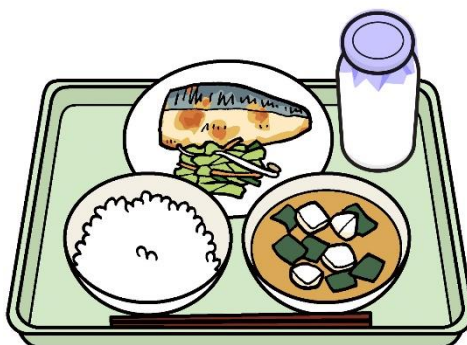
ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度も、子どもたちの心と身体の健やかな成長を支えるため、安心安全でおいしい給食を提供します。給食だよりでは、家庭向けに食に関する情報をお知らせします。お子さまと一緒にご覧いただき、食について話題にしてみてください。

子どもたちがわくわくする給食を目指しています！

給食の献立は、栄養教諭が作成した献立案をもとに、「献立検討会議」にて、学校関係者や保護者代表等と、子どもたちの食べる姿を想像しながら内容を検討し、新城市の学校給食として提供しています。

○ 主食 ○

- ・ごはんは、それぞれの給食センターで炊飯しています
- ・米飯給食を基本とし、パンやめんも取り入れています



○ 牛乳 ○

- 成長期の子どもたちに必要なカルシウム、たんぱく質、ビタミンを補うため、毎日1本(200ml)つきます

○ 副食 ○

- ・味覚が発達する時期にさまざまな味を体験することができるように、多様な食品を取り入れています
- ・四季を大切にし、**新城市の旬の食材**を使用した献立となるようにしています
- ・伝統行事と食の関連性の理解を深めるために、**行事食**を取り入れています
- ・外国の食文化への理解を深めるため、**世界の料理**を取り入れています



子どもたちに人気の給食レシピを紹介します！

甘辛い味付けでお箸がすすむ！

大豆と小煮干しの揚げ煮

材料(4人分)

- ・蒸し大豆 … 220g
- ・片栗粉 … 大さじ3
- ・揚げ油
- ・乾燥小魚(煮干し) … 16g
- ・砂糖 … 大さじ2
- ・しょうゆ … 小さじ2
- ・白炒りごま … 小さじ1

作り方

- ① 大豆に片栗粉をまぶす
- ② ①を油で揚げる
- ③ なべに砂糖、しょうゆを入れ、ひと煮立ちさせる
- ④ ③の火を止め、揚げた大豆と小魚、ごまを加えて混ぜ合わせる

