

5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

新しい学年が始まり、ひと月が経ちました。新しい環境にも慣れ、クラスで楽しく給食を食べる姿が見られるようになってきました。給食を通して、食事は楽しく、心身の健康に大切なものであることを感じてもらえたらと思います。

この時期になると少し疲れもでてきます。季節の変わり目で体調も崩しやすくなるので、ご家庭でも食事の栄養バランスを整えることや、十分な睡眠をとることを心がけるよう声かけをお願いします。

子どもたちにおいしく 安全・安心な学校給食を！

新城市では、毎月「物資選定会議」を開催しています。この会議では、学校関係者や保護者代表に実際に給食で使用する食材の試食をしてもらい、たくさんのご意見をいただきます。子どもたちが食べる姿を想像しながら、安全で安心して食べることのできる給食用物資の選定を行うことを目的としています。

物資選定会議の様子

1つのおかずに対していくつかの業者に見積りとサンプルを依頼し、見た目・味を確認します。



「味・産地・価格」の3つの観点で話し合いを行います。

子どもが好きそうな味だね！

産地はどこですか？

見た目や大きさは、
これがいいね！

どちらもおいしいけど
価格はどうか？



子どもたちに人気の給食レシピを紹介します！

ピリッと辛く、ごはんがすすむ！ **豚キムチ丼**

材料(4人分)

- ・豚もも肉 180g
- ・炒め油 適量
- ・白菜キムチ 80g
- ・たまねぎ 100g
- ・にんじん 60g
- ・キャベツ 100g
- ・ささがきごぼう 40g
- ・にら 12g
- ・おろしにんにく 1.2g



- ・しょうゆ 大さじ 1
- ・ごま油 小さじ 1
- ・豆板醤 0.25g

(辛さは豆板醤の量でお好みに調整してください)

作り方

- ① たまねぎは薄いくし形切り、にんじんとキャベツは短冊切り、にらは2cmに切る。白菜キムチは汁気を切っておく。
- ② フライパンに油をひき、豚肉とおろしにんにくを炒める。
- ③ ②にたまねぎ、にんじん、キャベツ、ささがきごぼうを加え炒める。
- ④ 白菜キムチ、にら、しょうゆを加える。
- ⑤ 最後にごま油、豆板醤を加え、味を整えて完成。

