

# 給食まんてん便り



19日は「食育の日」

平成30年4月

掛川市教育委員会

## ご入学・ご進級おめでとうございます！

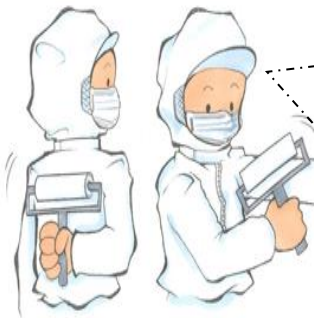
子供たちの元気な声とともに新学期がスタートしました。学校給食は、子供たちの成長を考えて、エネルギー量や栄養バランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。また、安全安心な給食を提供できるように細心の注意を払っています。今年も1年間、よろしくお願いします。

## 安全安心な給食を提供するために 気をつけていることをいくつか紹介します！！

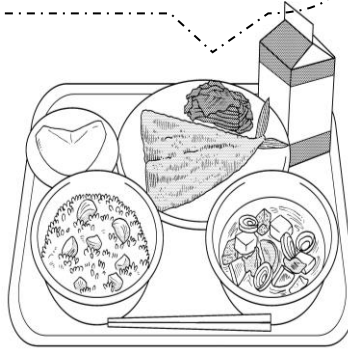


食材料の品質確認を行い、安全なものを選んでいきます。

食中毒防止のため、サラダや和え物に使う野菜などは一度火を通して出します。



調理員はこのような白衣を着ています。調理室に入る時には、必ずローラーがけをし、異物が入らないように注意をしています。



□箸の長さは手の大きさと合っていますか？

□爪は短く切ってありますか？

□マスクのゴムは伸びていませんか？

□白衣は清潔ですか？



お子さんと一緒に給食の身支度をととのえてみませんか？

### まんてんくんの給食レシピ

#### ☆若竹汁☆

郷土料理で紹介します。



#### <材料 4人分>

- ・わかめ(生) 15g
- ・豆腐 1/2丁
- ・たけのこ(ゆで) 60g
- ・水菜 1株
- ・干しいたけ 1枚
- ・しょうゆ 小さじ1
- ・塩 小さじ1/3
- ・酒 小さじ1/2
- ・だし汁 500cc

#### <作り方>

- ①たけのこは縦薄切りにする。干しいたけは戻して薄く切る。
- ②豆腐はさいの目切り、水菜は2cm幅、水に戻してからわかめは食べやすい大きさに切る。
- ③鍋にだし汁を入れ、たけのこ干しいたけを煮る。煮たってきたら、豆腐と調味料を入れる。
- ④豆腐に火が通ったら最後に水菜とわかめを加えてできあがり。

### 旬の食材

#### ◇たけのこ◇



ニョキニョキ

たけのこの旬はいつわかりますか？たけのこが秋に旬を迎える食材だと思っている方もいるかもしれませんが、たけのこの旬は春です。たけのこは、春になり地表の温度が10℃くらいになると土の中からニョキニョキと顔を出し始めます。茎が若いうちに収穫して食べますが、成長が早く、1日に10cm以上、また時には1m以上も伸びることがあるそうです。

掛川市教育委員会 学務課から

## おしらせ

平成30年2月26日～平成30年3月16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 (TEL25-6777) にお問い合わせください。