

いがっこ給食センター夢だより



明治22年に山形県鶴岡市で始まった学校給食は、戦争中の食糧不足で中止になり、戦後、各国から支援の食糧が届けられ再開されました。

給食が再開されたことを記念して、1月24日から30日は学校給食週間と定められています。



この期間は食べ物の大切さや給食にかかわる人々のことをあらためて考える期間にしてください。



地元食材

いがさん <伊賀産>

伊賀米コシヒカリ・牛肉・大豆
キャベツ・ほうれんそう・生しいたけ・ねぎ
チンゲン菜・なばな・白菜・ゆず
芭蕉ねぎ・さつまいも・大根・菜の花油

みえけんさん <三重県産>

豚肉・鶏肉・牛乳
豆腐・油揚げ・厚揚げ・焼き豆腐
みかん・たけのこ水煮・ひじき・
小麦粉(あやひかり)・味付けのり

*野菜・果物は生育の都合で産地が変更になる場合があります。ご了承ください。



芭蕉ねぎ

① 1月23日(木)

「鶏肉と芭蕉ねぎの揚げがらめ」

② 1月31日(金)

「伊賀産肉のタコライス」

太くてずっしり重い白ねぎで、とろりとした甘さと食感が特徴です。角切の鶏肉をしょうがやしょうゆで下味をつけ、でんぷんをまぶして、から揚げにします。さっと炒めた芭蕉ねぎに揚げた豚肉を加え、あまからダレで味付けします。人気メニューのひとつです。

きゅうしよく 給食レシピ

とりにく 「鶏肉のゆずソースかけ」



12月16日(月)実施

<材料>

とりむねにく
しお しょうゆ 酒
でんぷん 揚げ油

ゆずソース

こいくちしょうゆ
酒 水 さとう
ゆず(皮・果汁)

<作り方>

1 鶏むね肉は、塩、しょうゆ、酒で下味をつけ、でんぷんをつけ油で揚げる。
2 ゆずソースを揚げた鶏肉にかける。

ゆずソース

・柚子は皮をむき、細かく千切りにする。実は絞って汁をとる。
・しょうゆ、酒、水、さとうを火にかけ、ゆずの皮を煮る。最後に絞り汁を加える。

ぼうさいきゅうしよく じっし 防災給食を実施します!

1月17日(金)

みかんは包丁やまな板がなくても食べられる果物です。災害時に不足しやすい栄養素をとることができます。

ツナも切干大根も長期保存ができ、食べ慣れた食品です。



献立

麦ご飯 牛乳 レトルトカレー
切干大根とツナのサラダ みかん

・あたためずに食べることができるレトルトカレーです。
・常温で長期保存(5年)ができます。
・アレルギー食の対応ができます。(アレルギー特定原材料28品目不使用)

なぜ防災給食?

災害はいつどこで起こるかわかりません。また、給食センターの場合は、機械の故障やガスや電気がつかず調理できない非常事態があります。災害や非常事態に備え、ローリングストックしているレトルトカレーやツナを使用した給食の提供を計画しました。

ローリングストックとは、非常時に備えて、水や食品を準備しておくことです。日用品や食品を少し多めに買い置きし、使ったら買い足す方法です。

いがっこ給食センター夢では、非常時に備えて、米、レトルトカレー、スパゲティ、ツナをローリングストックしています

