

給食だより

3月



銚田市立銚田学校給食センター

この1年間、たよりでいろいろなことをお伝えしてきました。みなさんもさまざまなことを学んできたことと思います。1年間をふりかえって、今までに学んだことをこれからの生活に生かしていきましょう。



給食の時間をふりかえろう

できたものには□にチェックを入れて、給食の時間のふりかえりをしましょう。

☐ 協力して給食の準備をすることができた 	☐ 1人分の量をきれいに盛りつけた 	☐ 楽しく会食することができた
☐ バランスのよい食事のとり方がわかった 	☐ 地域の地場産物がわかった 	☐ 感謝の気持ちを持って食べることができた

春休みにチャレンジ!

お手伝いにチャレンジ☆

時間にゆとりのある春休みは、積極的にお手伝いを行いましょう。配ぜん、食器の片付け、ゴミ出し...など、自分にできることを考えて、「自分の仕事」としてチャレンジしてみましょう!



朝ごはん作りにチャレンジ☆

家にある食材で朝食を準備してみましょう。簡単な料理を作る、前日の夕食の残りをアレンジする...など栄養のバランスを考えた「家族のための朝ごはん」も作ってみて下さいね。



今月の給食のポイント

○健康な食生活について考えよう

★銚田市の食材★ 米・豚肉・ごぼう・さつまいも・ぶなしめじ・小松菜
ちんげんさい・にら

★行事給食★

銚田の日献立 (A・B献立: 13日)

ごはん・牛乳・軟骨入り鶏つくね・にらと小松菜の和え物・銚田のさつま汁



給食に関するお問い合わせはこちらへ。

銚田学校給食センター TEL 34-9077

給食レシピ

どさんこ汁

具たくさんで人気のスープです!

材料 [4人分]

豚肉	60g	おろししょうが	少々
もやし	80g	おろしにんにく	少々
にんじん	1/4本	サラダ油	適量
じゃがいも	1個	白みそ	大さじ3弱
長ねぎ	1/3本	和風顆粒だし	小さじ1
ホールコーン	40g	バター	少々
カットわかめ	2g	※給食では豆乳バターを使っています	
豆腐	60g		



作り方

1. じゃがいもと豆腐はさいの目、にんじんはいちょう、長ねぎは小口に切る。もやしは水洗いし、わかめは戻しておく。豚肉は一口大に切る。
2. 鍋に油を熱し、しょうがとにんにくを炒め、香りが出たら豚肉を入れて炒める。
3. 水を加え、じゃがいも、にんじんを入れて火が通るまで煮る。
4. もやし、コーン、豆腐を入れ、だしとみそで調味する。
5. わかめと長ねぎを加え、バターを入れて仕上げる。

今年度の給食は3月23日(月)で終了します。給食センターでは、おいしい給食を提供できるよう、安全や衛生に気をつけて毎日給食を作ってきました。そんな中、子どもたちからの「おいしかった」という声は本当に励みになりました。
来年度も安全でおいしい給食を目指して頑張ります。1年間ありがとうございました。



給食センターでは、国の「物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金」を活用し、給食の賄材料費の負担軽減を図っています。

引き続き、物価高騰の影響を受ける中でも、子どもたちに安全で美味しい給食を安定して提供できるよう努めてまいります。

