



食育だより

日高市学校給食センター
令和6年 3月号

1年間ありがとうございました!

今年度も残すところわずかとなりました。子ども達には、いつも給食をおいしく食べてくれて感謝でいっぱいです。今年度は、机を合わせながら子ども同士で楽しく食べている様子をたくさん見ることができました。

来年度も、安心安全でおいしい学校給食の提供に努めてまいりますので、保護者の皆さまには、ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。1年間大変お世話になりました。

学校給食センター 職員一同

～この1年の給食時間を振り返り、できたことに〇を付けてみよう!～

「食育」チェックシート



<p>給食の前に手をきれいに洗えた</p>	<p>給食当番の身支度をきちんとできた</p>	<p>食事のあいさつを心を込めて言えた</p> <p>いただきます</p>
<p>食器を正しく並べることができた</p>	<p>お箸を正しく持ち、上手に使うことができた</p>	<p>よくかんで味わって食べることができた</p>
<p>地域の産物や食文化を知ることができた</p>	<p>日本の伝統行事と行事食について知ることができた</p>	<p>バランスのよい食事の組み合わせがわかった</p>



裏面には、先月行われた「給食センターでの試食会の様子」と「学校農園の野菜の給食使用」について掲載しています。

給食センターで試食会を行いました

2月20日(火)、21日(水)に給食センター内で第2回試食会を行いました。今回は、保護者だけでなく日高市民にも募集をさせていただき、ご都合がつかなかった方を除いて計41名の方に来ていただきました。



★当日の献立★

2月20日(火)
ごはん 緑茶 なかよし汁
鮭フライ パックソース
ほうれん草のバター醤油炒め

2月21日(水)
ごはん 牛乳 日高丼
にらまんじゅう
もやしのナムル

★見学中に出た質問★(※一部紹介)

調理の様子を上からガラス越しに見ながら、様々な質問にお答えしました!

何食分作っていますか?また学校ごとに作っているのですか?

A. 小学2, 600食、中学1, 650食の計約4, 250食分作っています。学校ごとではなく、3校1つの釜で小学2つ、中学2つの4釜で調理をしています。

ひしゃく(学級ごとに配るための道具)は1杯何人分ですか?

A. 1杯で約8~10人分とることができます。

献立作りは何人でやられていますか?いつ頃から考えていますか?

A. 栄養士2人で毎月交互に献立を考えており、献立はだいたい2ヶ月前に考え始めます。



子どもに「給食の〇〇作って!」と言われるのですが、給食レシピを知る方法がありますか?

A. 給食のレシピは、日高市学校給食センターのホームページ内「人気レシピ集」にて一部掲載しております。ぜひご覧ください。



「高麗鍋 / ミートソース / ポークカレー / 厚揚げマーボー
みそそばごはん / タンドリーチキン / いかのピリ辛焼き
鶏肉のマヨネーズ焼き / イカのピリ辛焼き など掲載中!」
これ以外のレシピもホームページや食育だよりで随時掲載していきます



★参加された方も給食を喫食★

「こんなにおいしかったっけ!?!」
「意外と味がしっかりしている」など
食べた感想も多く頂きました。

学校農園で収穫した 野菜を給食で使用しました



武蔵台小中学校の学校農園で「なかよし学級」の皆さんが一生懸命に育て、収穫した「大根」を3月1日の『さつま汁』で使用しました。とても立派な大根でした!提供していただいた学校や児童の皆さん、ありがとうございました。

