



食育だより

日高市学校給食センター
令和7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。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。

そして、卒業生の方、ご卒業おめでとうございます。健康な心と体は、毎日の食事の積み重ねです。今食べている食事は“未来の自分”をつくるための重要な土台となります。特に中学3年生・9年生は、これから先、自分自身で選んで食べる機会が増えていきますが、迷ったときには、ぜひ給食を思い出してみてください。

皆さんの新生活が健康で充実したものとなるよう願っています。



中学生が給食づくりを体験!

今年も10名の中学生が給食センターに職場体験をしにきました。普段の学校とは違うため、緊張している様子もありましたが、調理員さんと協力し、下処理や調理、洗浄作業と、3日間一生懸命働いてくれました。

最終日に生徒さんに聞いてみました

体験してみてどうでしたか?(印象に残っていること等)

- ◎大食缶の配食時、頭と力を使って大変だった。
- ◎午後、コンテナが戻って来た時の調理員さんの連携がすごかった。
- ◎大きなへらで混ぜたことが印象に残った。すごく重くて大変だったけどすごく楽しかった。
- ◎大きな釜を混ぜるのが大変だった。思ったよりも大量に作っていて驚いた。
- ◎午後のお玉洗いの作業が1つ1つ手洗いで大変だった。でも、終わった後は達成感があった。

給食のレシピを新たに5つ公開!

1月中旬からレシピを知りたい給食のメニューを募集していました。たくさんのご回答をいただき、早速5つのメニューのレシピを新たに公開しました。

～新たに公開したメニュー～

タンメン ジャージャン豆腐 ヤンニョムチキン
豚肉のオニオンソースかけ キムタクチャーハンの具

～ご回答頂いた中で、公開済みのもの～

鶏肉のマヨネーズ焼き ミートソース
ポークカレー いかのピリ辛焼き 大豆の揚げ煮

レシピはこちらから↓↓↓

<https://www.city.hidaka.lg.jp/soshiki/kyoiku/kyoikusomu/gakkokyushoku/ninki/index.html>

リクエストは、令和7年3月31日まで受け付けています。詳しくは1月食育だよりQRコードまたは日高市ホームページの電子申請・届出サービスからご回答ください。

学校農園で収穫した野菜を給食で使用しました

市内の小中学校の学校農園で児童生徒の皆さんが一生懸命に育て、収穫した野菜の一部を給食に使用しました。提供していただいた学校や児童生徒のみなさん、ありがとうございました。



高麗小学校 4年生

1/16(木) ギョウザスープ
『長ねぎ』



武蔵台小中学校 なかよし、やまなみ学級

1/15(水) 肉と大根の炊き合わせ『大根』
1/27(月) いも煮 『里芋』
2/17(月) さつま汁 『さつまいも』

