

宇土 ぱくぱく通信

給食センター
作成者：松本

一月二十四日から三十日まで学校給食週間でした。給食センターでは、テーマに沿った献立を実施したり、栄養教諭 学校栄養職員が各学校で食に関する指導や給食集会に参加したりして、食への興味関心が高まる機会となるように様々な取組を行いました。

給食週間の取組



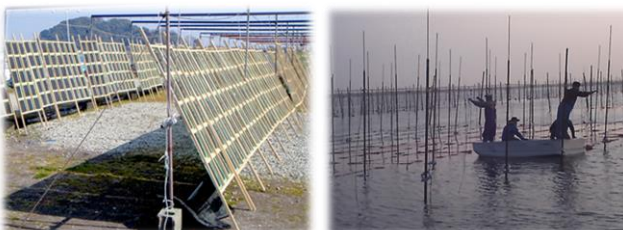
小学1年生 学活
「給食ありがとう」
普段食べている給食がどのようにして作られているのかを勉強しました。



中学1年生 学活
「食事のマナーを大切にしよう」
日頃の食事のマナーを見つめなおしました。



(↑左より 網田漁協 浜口様・住吉漁協 山本様・元松市長)



(↑写真 住吉漁業協同組合 HP より引用)

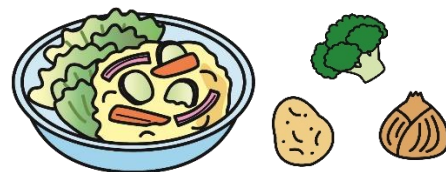
宇土産の海苔をいただきました

一月二十日(月)に宇土市役所にて、海苔の贈呈式が行われました。宇土の美味しい海苔を子どもたちに食べてほしいという思いから住吉漁協と網田漁協から、乾海苔合計二万六千六百枚(給食使用約一年分)をいただきました。今回いただいた乾海苔は、三月から来年度にかけて年間を通して提供していきます。焼き海苔の製造工程で出る切れ端は、給食センターで手作りふりかけにして提供しています。

Let's Cook! 給食レシピ

2月の給食メニュー

和風ポテトサラダ



<材料> 4人分

ベーコン	20g
じゃがいも	150g
ブロッコリー	80g
たまねぎ	20g
コーン缶	30g
かつお節	2g
塩昆布	2g
ごま	2g(小1)
マヨネーズ	30g(大2)
砂糖	2g(小1/3)
こいくちしょうゆ	3g(小1/2)
黒こしょう	少々

※ 大・・・大さじ、小・・・小さじ

ベーコンの代わりにツナやハムを使用してもおいしく食べられます♪

<作り方>

- ① じゃがいもは、いちょう切りまたは角切り、たまねぎは薄切り、ブロッコリー小房、ベーコンは1cm幅に切っておく。
- ② じゃがいもは、ゆでて火が通ったら粗目につぶして冷ましておく。
- ③ たまねぎは、塩もみ(塩は分量外)またはさっと下ゆでて水気を切っておく。
- ④ ブロッコリーは、ゆでて冷ましておく。
- ⑤ ベーコンは炒めて冷ましておく。
- ⑥ 全ての材料と調味料を混ぜ合わせて出来上がり。

宇土市の
備蓄倉庫
に保管
しています。



『救給カレー』を提供しました



「非常食」についての食育動画を作成し、非常食についての理解を深めてもらいました。



子どもたちには
大好評で
「おいしい!」という
声がたくさん
聞かれました♪



宇土市では、災害や緊急時に備えて「救給カレー」を備蓄しています。「救給カレー」は、災害時などにも、子どもたちがおいしく食べることができるように開発されたものです。食器に移す必要がなく、温めずにそのまま食べることができます。給食では、食べやすいように給食センターで温めて提供しました。今年度は、ローリングストックの一環で、給食として提供しました。

近年、災害が多く発生している中で、安心して暮らすために、家庭でも水や食料を蓄えておくことも大切です。いざという時に行動できるよう、ご家庭でも考える機会にしてもらえたらと思います。