

給食だより

がつこう
4月号



かどまし がっこうきゅうしよく かくがっこう きゅうしよくしつ つく
門真市の学校給食は、各学校の給食室で作っています。今年度も、安全・安心はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれるような、おいしい給食作りに努めていきたいと思
います。今年度の給食は、4月9日(火)[小学校1年生は4月23日(火)]から始まります。

かどまし がっこうきゅうしよく 門真市の学校給食について

パン

☆週2回(火・木)がパンの日です。

- ・食べる日の朝に焼いたパンです。イーストフードやビタミンCなどの食品添加物や卵は添加していません。
- ・コッペパンの他に、食パン、黒糖パン、チーズパン、アップルパン、レーズンパン、オリーブパン、きな粉揚げパン、揚げパンなどたくさんの種類があります。



牛乳

☆毎日つきます。

- ・子どもたちの成長に必要なカルシウムやたんぱく質などがたくさん含まれています。



おかず

☆季節の行事食や旬の地場産の野菜を積極的に取り入れた安心安全な手作り給食を目指しています。

- ・出汁は昆布や削り節でとっています。
- ・加工食品については、業者から証明書を出してもらい、安全性が確認された食材のみを使用しています。



ごはん

☆週3回(月・水・金)学校の給食室で炊いています。

- ・白ごはんの他に、たきこみごはん、混ぜご飯、玄米ごはん、チャーハンやチキンライス、カレーピラフなどもあります。

人 気 献 立

ジャーマンポテト

25日

作り方



材料(4人分)

じゃがいも 300g
揚げ油 適量
ベーコン(拍子切り) 20g
アスパラガス 80g
炒め油 適量
塩・黒こしょう 少々

- ①じゃがいもはイチヨウ切りにし、水にさらしておく。
- ②アスパラガスは、はかまをピーラーでとり、斜め切りにし、塩ゆでする。
- ③じゃがいもは150℃で揚げる。
- ④ベーコン・アスパラガスの順にいため、塩こしょうで味付けする。
- ⑤揚げたじゃがいもを入れて混ぜ合わせる。



マナークイズ

食事マナーは、相手への思いやりの気持ちがあらわれたものです。給食や食事の場が楽しい雰囲気になるように、みんなで工夫しましょう。下の絵の中に、マナー違反をしている人が4人います。だれがどのようなマナー違反をしているのでしょうか。

マナー違反は
だれでしょうか？



① 口をいっぱいにして話をする。② 隣の皿を勝手に取る。③ 飲み物を飲む。④ 歩きながら食べる。⑤ 食卓を汚す。⑥ 話しながら食べる。

かどまし 門真市のホームページ「小・中学校給食」のページには、『学校給食予定献立表』の他に『絵献立』『アレルギー除去食献立表』『食物アレルギー除去食のための献立チェックのしおり』も掲載しています。『食物アレルギー除去食のための献立チェックのしおり』には、給食に使われる加工品や調味料などの原料などについても紹介しています。



4 月 の 献 立 よ り

季節献立「たけのごはん」
「若竹煮」

12日
19日

給食では、この時期のみ今年採れたばかりのフレッシュなものを使用します。たけのこは、芽が出て10日くらいの、先が地面に出てくるすん前(すんぜん)のものを掘って食べます。この時期にしか味わえない旬の香りや味を味わってください。



【たけのごはん】

材料(4人分)

米 2合 酒 小1
だし昆布 4g たけのこ(短冊) 80g
塩 小1/2 うすあげ(短冊) 20g
薄口しょうゆ 大1と1/2