



No.110

令和5年3月 帯広市学校給食センター

まだまだ寒い日が続きますが、日の長さにより春の訪れを感じます。いよいよ今年度もあと1か月となりました。この1年間、様々な献立を提供させていただきましたが、どんな給食の思い出ができましたでしょうか。

今月は給食を食べるのもあとわずかとなった中学3年生の皆さんに向けて、嗜好調査で人気のあったメニューを中心に、思い出に残ってもらえるような給食が登場します！お楽しみに♪小学6年生・中学3年生の皆さん、ご卒業おめでとうございます！



令和4年度 学校給食嗜好調査 結果発表！！

学校給食センターでは、食育のあり方や目玉メニューを含めたより良い献立作成に役立てるため、毎年学校給食嗜好調査を実施しています。

集計結果については、学校給食センターのホームページで公開していますが、その中でも小・中学生が好きなメニューに選んだベスト5をご紹介します！



帯広の学校給食と言えば、「肉じゃが」、今も昔も変わらない人気です。今年度も堂々の1位を獲得しました！

第2位のカレーライスは、小学校と中学校で辛さが違います。数種類のカレールーを合わせて、給食ならではの味わいを出しています。

第5位には初登場！！揚げパンがランクインしました！卵・乳不使用のパンを使用しており、キャラメル味やきなこ味があります。

二次元コードから、ホームページをチェックしてね☆

帯広市学校給食センターのホームページは、
帯広市ホームページ
<http://www.city.obihiro.hokkaido.jp/> から、
目的で探す→学校教育→学校→学校給食で、
ご覧になることができます。



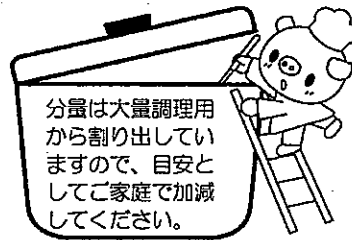
給食メニューレシピ紹介

鶏肉と豆のトマト煮

1年間の食生活を振り返ろう

<材料 4人分>

- ・若鶏もも肉 …90g
- ・玉葱 …1/2個 (約80g)
- ・人参 …1/3個 (約40g)
- ・ミックスビーンズ …35g
- ・マッシュルーム …20g (約2個)
- ・トマト缶 (ダイスカット) …1/10缶 (約40g)
- ④
- ・おろしにんにく …約1g (小さじ1/4)
- ・トマトケチャップ …約20g (大さじ2と2/3)
- ・トマトピューレ …約10g (小さじ2)
- ・ウスターソース …約5g (小さじ1)
- ・三温糖 …約1g (小さじ1/4)
- ・コンソメ …約2g (小さじ1/2)
- ・炒め油 …適量



<作り方>

1. 玉葱と人参はさいの目切り、マッシュルームは4等分に切り、若鶏もも肉は一口サイズに切る。
2. 鍋に油をひき、若鶏もも肉を炒める。
3. 2に玉葱と人参を加えて炒める。
4. 3にトマト缶、ミックスビーンズ、マッシュルーム、④を加えて煮込む。
5. 酸味が無くなるまで煮込み、完成。

放射性物質の測定検査

<1月17日から2月13日までの間の測定結果について>

該当食材を検査し、すべての食材から放射性セシウムは検出されませんでした。

※放射性物質検査結果はテレフォンサービスでもお知らせしています。

TEL 49-1903

食事は健康な生活を支える重要な役割を担っています。食に関心を持ち、食べることの楽しさを感じてもらいたい思いから、さまざまな情報をおたよりに載せてきました。

この1年間でどのように過ごしてきたのか、振り返ってみましょう。

朝ごはんを食べましたか

1年間の食生活を振り返ろう

食中毒予防のポイントがわかりましたか

災害時の備えについて確認できましたか

生活習慣（食生活）で心がけたいことがわかりましたか

地産地消について考えることができましたか

和食のよさを知ることができましたか

バランス良く食べることができましたか

楽しく給食を食べることができましたか