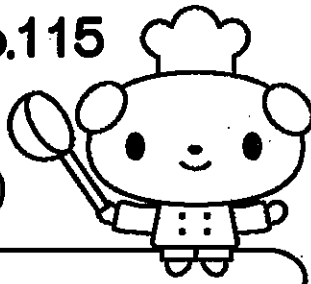


食育通信

No.115



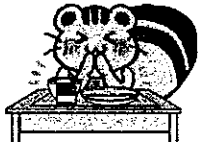
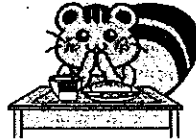
令和5年9月 帯広市学校給食センター

季節がうつり変わり、過ごしやすい気温になってきました。この時期は気温の変化で体調を崩しがちになることもあります。

バランスのよい食事と運動、休養を意識して、元気に過ごしましょう。

トカプチの

恵み



～おびひろふるさと給食～

学校給食では、地場産の食材を優先して使用しており、毎年、農作物の収穫期である9月・10月・11月の各月に1日ずつ、特に地場産物を多く使った特別献立の日「トカプチの恵み～おびひろふるさと給食～」を設けています。

トカプチとは、アイヌ語で「十勝」のことです。学校給食を通して、地元である帯広・十勝で生産された食材への理解を深め、その魅力を存分に味わってくださいね。

☆☆ 今月のおびひろふるさと給食 ☆☆

献立

- ♪ 帯広牛トンすき焼き丼
- ♪ たもぎ茸のみそ汁
- ♪ 和風海藻サラダ
- ♪ 牛乳

★ 提供日 ★

- 【小学校】
Aコース 15日(金)
Bコース 12日(火)
- 【中学校】 5日(火)



『帯広牛トンすき焼き丼』は、市内にある十勝めぐみ牧場で育った、肉質の柔らかさが特徴の『帯広産豚肉』と、味わい豊かな赤身の『豊西牛』を使用します。さらに、市内の泉さんの人参などの野菜と一緒にすき焼き風に煮込んでいます。

また、『たもぎ茸のみそ汁』や『和風海藻サラダ』にも、十勝産大豆を使用した油揚げやみそ、大正地区の斎藤さんが育てた大根など、帯広・十勝の食材がたっぷりです。お楽しみに♪

※天候などにより産地が変更になる場合があります。

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。



二次元コードからホームページをチェックしてね☆



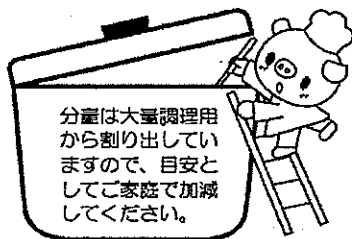
☆ふるさと給食レシピ紹介☆

帯広・十勝の
恵みたっぷり♪

牛トンすき焼き丼

<材料 4人分>

- ・牛肉赤身（スライス） …100g
- ・豚肉（スライス） …160g
- ・白菜（2cmざく切り） …60g（約1枚）
- ・人参（いちょう切り） …25g（中サイズ2cm輪切り）
- ・白滝 …70g
- ・みりん …大さじ1/2弱
- ・三温糖 …大さじ3弱
- ・しょうゆ …大さじ3弱
- ・日本酒 …小さじ1
- ・かつおだし …50cc



<作り方>

1. 鍋にかつお節でとっただし汁と全ての調味料を入れて煮立たせる。
2. 牛肉、豚肉を加えて混ぜながら煮込む。
3. 肉に火が通ったら、白菜、人参、白滝を加えてさらに煮込む。
4. 炊きあがったご飯にのせていただきます。

放射性物質の測定検査

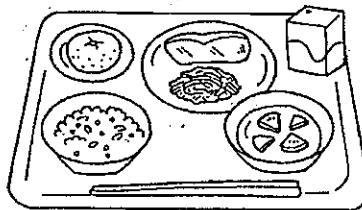
<6月19日から8月18日までの間の測定結果について>

・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

地場産物を使った学校給食



地場産物とは、地域でとれる食べ物のことです。学校給食は、地域の生産者によって生産された新鮮な食べ物をたくさん使っています。献立の中から探してみよう。

地産地消

地産地消の取り組みをご家庭でも



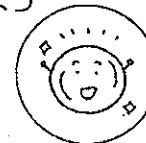
●今が旬の食べ物を選ぼう



●地元でとれる食材を食べよう



●バランスよく食べよう



●食べ残しを減らそう

地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みを地産地消といいます。新鮮でおいしい地域の食材を食べましょう。

♪ 動画公開中 ♪



地元食材がたっぷり

「帯広市の学校給食」

帯広市の学校給食の地産地消の取り組みや、給食づくりにおけるこだわりについて、給食に携わる様々な人々の想いとともに紹介しています。ぜひご覧ください！

動画はこちらから



帯広市学校給食カレンダー



毎日の小中学校の給食献立やレシピなど、学校給食に関する情報を、スマートフォンでいつでもご確認いただけます！

帯広市学校給食カレンダーはこちらから