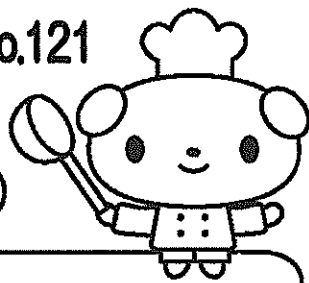




# 食育通信



令和6年4月 帯広市学校給食センター



暖かい日差しに春を感じる新年度、新たな生活に期待がふくらむ季節になりました。

給食センターでは、安全・安心で体にも心にもおいしい給食づくりを、職員一同全力で取り組んでまいります。

1年間、よろしくお願いいたします！



## 北海道のほたてを食べよう

北海道で水揚げされる「ほたて」を食べて、水産業を応援するために、北海道から「ほたてフライ」を無償提供いただきました。

新鮮なほたての貝柱を贅沢に使用した「ほたてフライ」は、シンプルな塩味で、ほたての甘みが引き立ちます。

給食では、鶏ガラや香味野菜を使ってブイヨンを作るこだわりの「オビリースープ」と組み合わせて提供します！

お楽しみに♪

☆☆☆提供日☆☆☆

【小学校】 Aコース：25日（木） Bコース：24日（水）

【中学校】 22日（月）



## 給食の献立ができるまで



毎日食べている給食は、和・洋・中とたくさんの味を知ってもらえるように、いろいろな料理を組み合わせています。また、皆さんの成長や健康づくりのために、いろいろなことを考えて献立がつけられています。

子どもに必要な  
栄養素がそろっ  
ているか？

行事食などを取り入れ  
季節感があるか？

決められた  
材料費で  
作れるか？

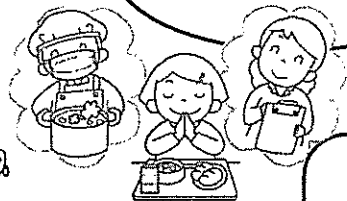
食べる人に  
喜んでもらえるか？

地元の  
旬の食材が  
使えるか？

現在の施設や設備  
で調理できるか？

給食時間までに  
できあがるか？

美味しく  
食べられる  
組み合わせか？



帯広市学校給食キャラクターの『オビリー』だよ！  
給食が大好き！みんなで一緒に食べるのが楽しみだね。  
学校給食の献立は、栄養教諭や栄養士が考えるよ。  
調理員も一緒にみんなで話し合っ、献立を決定しているんだって！

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、目的から探す→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☆



# ★定番給食メニューレシピ紹介★

シンプルな  
味付けが  
人気です♪

## ダイコンマリネ

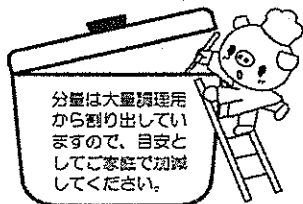
＜材料 4人分＞

- ・大根（いちょう切り）…140g（約5cm幅）
- ・きゅうり（輪切り）…20g（約1/5本）
- ・人参（千切り）…20g（約2cm幅）
- ・ホールコーン…50g

- ④
- ・米油…大さじ1/2
  - ・ブラックペッパー…少々

- ⑤
- ・穀物酢…大さじ1/2
  - ・三温糖…小さじ2弱
  - ・塩…小さじ1/4

大根とコーンの  
甘みがおいしい♪



＜作り方＞

1. ④の調味料を合わせて加熱し、冷ましておく。
2. 大根、きゅうり、人参、ホールコーンをそれぞれさっと茹で、水気をしっかり切り、合わせて冷蔵庫で冷やしておく。
3. ボウルに2、④の調味料、⑤の調味料を入れて混ぜ合わせ、できあがり。

### 放射性物質の測定検査

＜2月19日から3月22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

# 学校給食について

ご入学・ご進級おめでとうございます。

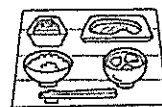
学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事であることはもちろん、食に関する知識や実践力を身につけるための教材であり、学校教育の一環として取組を行っています。学校給食法では、子どもたちの心身の健全な発達の助けとなるために、次の7つの目標を掲げています。

## 学校給食の目標

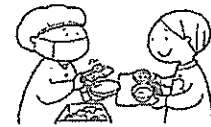
健康な体をつくる



望ましい食生活のお手本になる



助け合い、協力して楽しく食べる



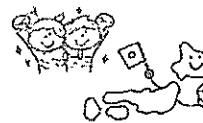
自然の恵みに感謝する



働く人たちに感謝して食べる



地域の食を知り未来に伝える



食を通して社会のしくみを知る



## 献立の内容

ごはん



週3回

パン



週1回

めん類



週1回

○副食（おかず）は、煮物・焼き物・揚げ物・炒め物・蒸し物・和え物・汁物など変化をつけています。

○行事や旬の食材、季節感を考えています。

○地場産物を活用しています。

## 毎月の献立表をご確認ください

食物アレルギーは、乳児期にもっとも多く、年齢が上がると共に減少します。しかし、中には学童期以降にアレルギー症状があらわれる場合もあります。給食で初めて食べる食材がある場合は、体調のよい時に、まずはご家庭で食べることをおすすめします。毎月配布している献立表には、献立名や使用している食材などが書かれていますので、ご確認ください。

