



No.61

食育通信

平成30年4月 帯広市学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます

日に日に暖かい日が続くようになり、春のうららかな日差しを感じられます。

新年度が始まり、新たな環境の中で期待と不安が入り混じる季節です。

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

1年間、よろしくお願いします。

学校給食キャラクタ、★オビリー★



オビリーの給食豆知識

給食センターってどんなところ??

帯広市の学校給食センターは、帯広市のほぼ真ん中に位置し、帯広市内の全小中学校40校分の給食を作っています。約100人の調理員さんが、小学校2コース、中学校1コースに分かれて給食づくりをしています。

学校給食の献立は、ただ料理を組み合わせているのではなく、皆さんの成長や健康づくりのために色々なことが考えられています。できるだけ地場産の食材を取り入れ、必要な栄養素がそろっているか、季節を感じられるか、美味しく食べられるかなどを考えながら献立を立てています。

毎日の給食を食べる中で、少しでも身近な存在に感じてもらえるとうれしいです♪



「食で育む給食研究会オビリーネット」発足！！

帯広市には、学校給食に携わる栄養教諭・栄養士が7名在籍しています。地場産食材の豊富な十勝の中心に位置する帯広ならではの、特色ある給食を目指し、昨年12月に栄養教諭・栄養士による「食で育む給食研究会オビリーネット」を立ち上げました。

研究会では、スーパーバイザーとして北海道ホテルの工藤総料理長に協力を頂き、市独自のスープを開発をしています。

昨年度に試作を繰り返し、ついに目玉メニューとして「オビリースープ」が完成しました！素材のうまみを引き出す、やさしい味わいのスープは、どんな食材ともよく合います。

この「オビリースープ」は、今月の給食に登場します！！



「オビリースープ」ってどんなスープ??

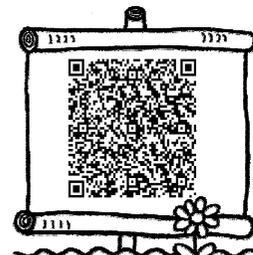


「オビリースープ」は、鶏がらをベースに、人参・玉葱・セロリ・リーキなどの香味野菜と一緒にじっくりと煮込んでとったブイヨン（だし）を基本とした洋風のスープです。市販のコンソメなどの調味料を一切使わず、だしのうまみを感じられます。4月の「オビリースープ」は、このブイヨンに塩こしょうのみで味付けをし、基本となる味わいに仕上がりました。

今後は、旬に応じた地場産食材を取り入れながら、地域の農業・産業などを食育と絡めて児童・生徒の皆さんに伝えていきたいと考えています。

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、教育・文化・スポーツ→学校教育→学校給食で、ご覧になることができます。

QRコードから、ホームページをチェックしてね☆



オビリーヌーフ☆レシピ紹介

<材料 4人分>

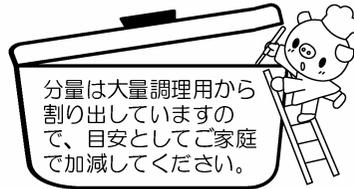
【具材】

- ・ベーコン…35g
- ・玉葱 …中サイズ1/4ヶ(約50g)
- ・人参 …中サイズ3cm(約35g)
- ・大根 …中サイズ3cm(約120g)
- ・むき枝豆…40粒程度(約25g)

【ブイヨン・調味料】

- ・鶏がら …1羽
- ・人参 …中サイズ2cm(約25g)
- ・玉葱 …中サイズ1/5ヶ(約35g)
- ・セロリ …茎部分3cm(約20g)
- ・リーキ …白い部分2cm(約20g)
- ・にんにく…1/2片
- ・ローリエ…1枚
- ・塩こしょう…少々

素材のうまみが効いた
やさしい味のブイオンは、
色々な具材や味付けとの
相性もバッチリ！！
旬の食材や違う味付け
など、変化を楽しめるよ♪



分量は大量調理用から
割り出していますので、
目安としてご家庭
で加減してください。

<作り方>

【ブイヨン作り】

1. ブイヨン用の人参・玉葱は半分に切る。
2. 鍋に1.2ℓの水を入れ、洗った鶏がらを入れて強火にかける。
3. 沸騰する寸前に中火にし、浮いてきたアクをとる。
4. 3にAを加え強火にし、沸騰する寸前に中火にし、浮いてきたアクをとる。
5. 弱火にして50分間、アクが浮くごとに取りながら煮出す。
6. 出来上がったブイオンを布で静かに漉す。

【スープ作り】

1. ベーコンは1cm程度にスライスし、玉葱・人参・大根は角切りにする。
2. 鍋でベーコン、玉葱、人参、大根の順に炒める。
3. 2にブイオンを入れ、具材がやわらかくなるまで煮込む。
4. むき枝豆を加え、塩こしょうで味をととのえたらできあがり。

放射性物質の測定検査

<2月21日から3月23日までの間の測定結果について>

85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ホ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

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、実際の食事という生きた教材であり、健康教育の一環として取り組みを行っています。

このようなことを目標に実施しています！

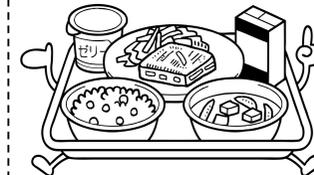
- ◎ 栄養バランスに気をつけ、好ききらいなく食べ、健康な体をつくる。
- ◎ 食事についての正しい知識と望ましい食習慣を身につける。
- ◎ 学校生活を楽しく豊かなものにし、明るい社交性を養う。
- ◎ 食べ物が自然の恵みであることを理解し、生命や自然環境を大切にすることを養う。
- ◎ 食生活がさまざまな人に支えられていることを学び、感謝する態度を養う。
- ◎ わが国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深める。
- ◎ 食べ物はどのように作られて、輸送され、消費されているのか理解へと導く。



献立内容

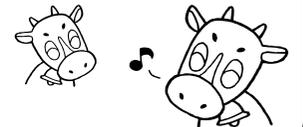


副食は、汁物、煮物、
焼物、揚げ物など変化
を持たせています。



「牛乳」は
残さず
飲みましょう！

牛乳は成長期に必要なカルシウムやビタミン、たんぱく質などを補うために毎日つきます。



「給食だより」や「食育通信」は、食卓での話題のひとつとして、また朝夕の食事と重ならないよう、献立の参考に活用ください。