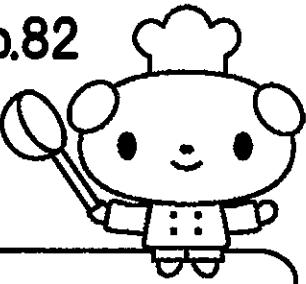




No.82

食育通信



今年も♪

旬の帯広産アスパラガスが登場！

暖かい日が続くようになり、今年もアスパラガスのおいしい季節がやってきました。毎年5月の給食には、旬の帯広産アスパラガスが登場します。

給食で使用するグリーンアスパラガスは、太陽の光を浴びてぐんぐん成長し、1日で10cmも伸びることもあるそうです。そんなパワーのあるアスパラガスから発見された「アスパラギン酸」という成分は、疲労を回復する働きがあります。今が旬のアスパラガス！たっぷり食べたいですね♪

令和2年5月 帯広市学校給食センター



新年度が始まり、早くも1か月がたとうとしています。新しい学年・クラスにはそろそろ慣れてきたころでしょうか。

いつもと違う環境に、ストレスを感じることが多いと思いますが、3食しっかりと食べて、元気に過ごしましょう。



こんな時は手を洗いましょう



家に帰った時



トイレの後



動物に触った時



鼻をかんだ後



料理をする前



食事の前

手洗いの目的は、手を清潔にすることです。手の汚れを洗い落し、目に見えない細菌やウイルスなどがないのを洗い流してくれます。

体内に細菌やウイルスを持ち込まないようにしっかり手を洗うことが重要です。

グリーンアスパラのオビリースープ

給食では、鶏がらをベースに人参・玉葱・セロリ・にんにく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の「オビリースープ」に旬のアスパラガスを合わせます。ハーブソルトで炒めた玉葱や人参、ウンナーが加わり、アスパラガスの甘みが引き立つように仕上げました。

生産者の皆さんのが心を込めて育てたアスパラガスのおいしさを、ぜひ感じみてください。

献立提供日

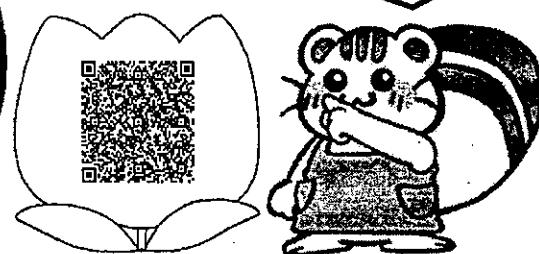
小学校

Aコース 29日（金）

Bコース 26日（火）

中学校 22日（金）

QRコードから、ホームページを
チェックしてね☆



☆給食メニューレシピ紹介☆

大人気
メニューを
お家で
作ろう♪

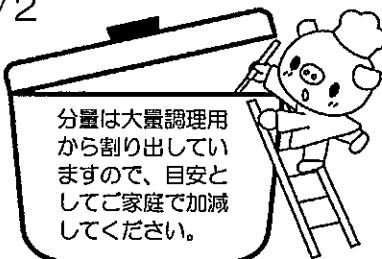
みんなが大好きな

肉じゃが

<材料 4人分>

- ・じゃがいも
- ・揚げ油
- ・豚もも肉こま切れ
- ・塩
- ④・三温糖
- ・しょうゆ
- ・水(煮込み用)
- ・片栗粉
- ・水(片栗粉溶き用)
- ・炒め油

- …中サイズ5ヶ(約470g)
- …適量(いもがひたる程度)
- …180g
- …ひとつまみ
- …大さじ2と1/2
- …大さじ2と1/2
- …100cc
- …大さじ1/2
- …大さじ1
- …適量



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>

1. じゃがいもは皮をむき、一口大の乱切りにする。
2. 揚げ物用鍋に1を入れ、ひたる程度の油を加えてから火にかける。
3. 2の油が180℃前後になるまでじっくりじゃがいもに火を通し、きつね色になるまで揚げる。
4. フライパンに炒め油を熱し、豚もも肉に塩を振り炒める。
5. 肉に火が通ったら、④を加え少し煮込む。
6. 5に水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
7. 6に揚げたじゃがいもを加え、くずれないようにさっと混ぜ合わせてできあがり。

放射性物質の測定検査

<4月9日から4月17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電話サービスでもお知らせしています。

Tel 49-1903

食事のマナーについて

食事には栄養素をとる以外にも、人とのつながりを深めたり、心を和ませたりする役割があります。食事のマナーは相手にいやな気持ちをさせないことやきれいに食べるため守ってほしい大切なことです。みんなで楽しい給食時間を過ごすために、基本の食事のマナーを身に付けましょう。

○基本の食事のマナー



食事のあいさつを
きちんとしよう



食器は手を持って
食べよう



口に食べ物を入れたまま
話さないようにしよう



食べている途中に立ち
歩かないようにしよう



食事中にきたない話は
やめよう

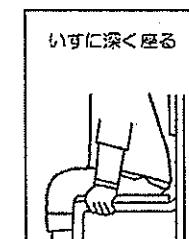


よくかんで楽しく
食べよう

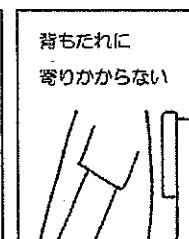
○よい姿勢で食べよう

姿勢を正して食べていますか？よい姿勢にするためのポイントを紹介します。

よい姿勢をつくるためのポイント



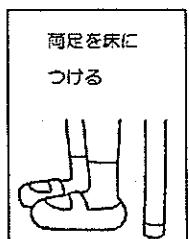
いすに深く座る



背もたれに
寄りかからない



机と体はこぶし
1つ分あける



両足を床に
つける

