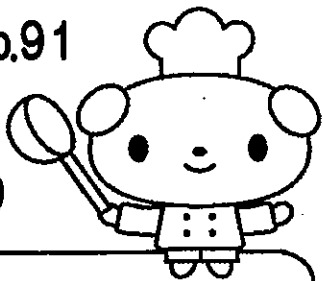


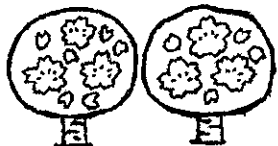


No.91



食育通信

令和3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

新年度が始まり、新たな生活に期待がふくらむ春がやってきました。

今年度も給食センターでは、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！



オビリーの給食豆知識

給食センターのご紹介

帯広市学校給食センターは、市内のほぼ真ん中に位置し、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。

毎月、給食センターから「給食だより」と「食育通信」を配布しています。給食献立表のほか、食材の産地や行事食の紹介、給食のレシピなど、様々な情報をお知らせしています。

給食を身近に感じてもらえると嬉しいです♪

学校給食キャラクターの「オビリー」だよ★
給食のことはなんでも聞いてね♪



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？

地元の旬の食材が使えるか？

食べる人に喜んでもらえるか？

決められた材料費で作れるか？

美味しく食べられる組み合わせか？

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？

調理員も一緒にみんなで話し合って決定！



献立は栄養教諭や栄養士が考えます

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。



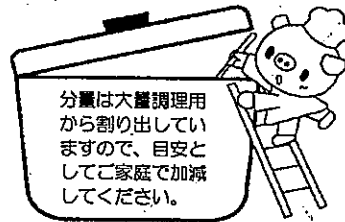
★定番給食メニューレシピ紹介★

みんな
大好き♪

コロコロチキンの バジル風味

<材料 4人分>

- ・鶏ももぶつ切り肉 … 360g
- ・生塩麹 … 大さじ1強 (約20g)
- ・おろし生姜 … 小さじ1/2
- ・おろしにんにく … 小さじ1/4
- ・乾燥バジル粉 … 小さじ1/4
- ・炒め油 … 適量



<作り方>

1. フライパンに炒め油を熱し、鶏肉を炒める。
2. 生塩麹、生姜、にんにくを加えて、火が通るまで炒める。
3. 乾燥バジル粉を加えて混ぜ合わせ、出来上がり。



コロコロチキンは、いろいろな味付けがあつて、人気のメニュー♪
バジル風味は、塩麹の力で肉が柔らかく、旨味たっぷりの美味しさです★

放射性物質の測定検査

<2月15日から3月24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。

学校給食は食に関する知識や実践力を身につけるために、大切な教材となります。学校給食法では具体的に7つの目標が定められており、これらの目標や栄養素の摂取基準に基づいて献立を作成しています。

学校給食の目標

<p>健康な体をつくる</p>	<p>望ましい食生活のお手本になる</p>	<p>助け合い、協力し合う社会性を身につける</p>	<p>働くことを尊び、感謝する心を育てる</p>
<p>地域の食文化を知り、未来に伝える</p>	<p>食料の生産・流通・消費の正しい理解に導く</p>	<p>自然の恵みに感謝する心を育てる</p>	

学校給食の献立内容について

学校給食では「児童又は生徒一回当たりの学校給食摂取基準」に基づいて、1日に必要な栄養素の1/3～1/2がとれるように献立を作成しています。

また、「給食だより」は食卓での話題のひとつや、朝夕の食事と重ならないよう、献立の参考にご活用ください。



どうして給食には毎日牛乳が出るの？

日本人は、カルシウムの摂取量が不足しているとされています。

学校給食における牛乳には、成長期に必要なカルシウムやたんぱく質が摂取できる食品として大切な役割があります。