



食育だより 6月

島原市立学校給食共同調理場
令和元年6月8日(月)

だんだん日ざしが夏らしくなってきました。それでも6月はジメジメ、雨の多くなる季節です。バイキンも元気に活動するので、給食もふくめた食事の前には、しっかりと手洗いをしましょう。6月よりみなさんとおうちの方へ食育だよりをお届けします。

6月は食育月間です

毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」と定められています。食育は生きる上での基本であり、知育、徳育、体育の基礎となるものです。家庭でももう一度食事のマナーや料理、給食のことなど会話にしてみませんか。



ながさきわぎゅう 長崎和牛が給食に！6/10ハヤシライスへ♪



新型コロナウイルス感染症の影響により、長崎県でも利用が減った長崎県産牛肉、農水産物を学校給食に利用し、生産や供給体制を維持する事業が創設されました。国からの補助金を県が事業者に出します。そのため、給食に無償で長崎県産の食材を活用することができます。今後は長崎県で育てられた牛や地鶏、ブリやマダイといった魚、果物を提供する予定です。その第一弾として6月10日(水)に長崎和牛を使ったハヤシライスを出します。長崎和牛といえば、牛のオリンピックといわれる「全国和牛能力共進会2012年」において、内閣総理大臣賞を受賞した日本一といわれる牛肉です。赤身のうまみとまろやかな脂身は絶妙でおいしいと人気があります。そんな長崎和牛のうまみをとじこめて味わってもらえるようにハヤシライスにします。楽しみにしててくださいね。

ふかえ 6/4深江グリーンメロンを給食に！

旬であるメロンを出しました。調理場に届いたメロンは深江でとれたメロンです。もともとは肥後グリーンが有名です。熊本(肥後)でとれた果肉の色がエメラルドグリーンをしているので肥後グリーンという名前です。つぼみを1つすることで栄養分がぎゅっとなつまっておいしいメロンになるそうです。皮のぎりぎりまで食べることもたちの姿がかわいかったです。



作ってみよう!



ジャーマンポテト

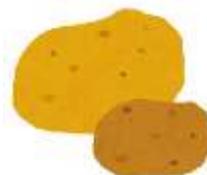
レシピを知りたいとリクエストをいただきました!!

★材料 (4人分)

ベーコン…2枚
じゃがいも…2個
揚げ油…適量
たまねぎ…1/2個
パセリ…少々
にんにく…少々
バター…4g
塩…少々
こしょう…少々

★作り方

①じゃがいもは皮をむいて食べやすい大きさに切る。ベーコンは1cm幅に切る。たまねぎは薄切りにする。
②じゃがいもは油で揚げる。
③フライパンにバター、にんにく、ベーコンを入れて炒め、たまねぎを入れる。たまねぎの色がかわったら揚げたじゃがいも、パセリを入れ、塩、こしょうをする。



アスパラサラダ

野菜が苦手な子もツナとマヨネーズで食べやすいようです。

★材料 (4人分)

ツナ…1缶
アスパラガス…3本
キャベツ…1枚
塩…少々
こしょう…少々
マヨネーズ…適量



★作り方

①アスパラガス、キャベツは食べやすい大きさに切りさっとゆでる。
②①とツナ、塩、こしょうを混ぜて最後にマヨネーズで和える。

給食ってどこで作っているの?

しまばらがっこうきゅうしょくきょうどうちょうりじょう だいよんしょうがっこう
島原学校給食共同調理場は、第四小学校の
なかにあります。じょうちょう めい えいようきょうゆ めい
場長1名、栄養教諭1名、
ちょうりいん めい めい やく しょく きゅうしょく
調理員8名の10名で、約1190食の給食を
つく つく きゅうしょく だいいち
作っています。ここで作られた給食は第一
しょうがっこう み えしょうがっこう なかぬきぶんこう だいよんしょうがっこう
小学校、三会小学校、長貴分校、第四小学校、
み えちゅうがっこう とど きょうどうちょうりじょう
三会中学校へ届けられます。チーム共同調理場
として安全でおいしい給食づくりに努めます。ど
うぞよろしくお願ひします。

