

4月給食だより

令和2年度 4月
岩出市学校給食共同調理場

ご入学・ご進級おめでとうございます。

今年度も、安心・安全はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれるようなおいしい給食作りに努めていきたいと思ひます。ご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひ致します。

～ 岩出市学校給食共同調理場の紹介 ～

野菜や果物は、新鮮でおいしい岩出市内、和歌山県でとれるものをできるだけ多く使えるように、毎月JAや生産部会の方と打ち合わせを行っています。

お米は、和歌山県産を使用しています。

色んな調理法（煮る・焼く・揚げる・蒸すなど）で、バラエティーに富んだメニューを提供します。

《職員》

場長1名、栄養教諭2名

調理・配送業務については、「紀州グループ株式会社」に業務委託しています。

調理員 約30名（配送員含む）

《配送校》

小学校6校：岩出小学校・根来小学校・山崎小学校
山崎北小学校・上岩出小学校・中央小学校

中学校2校：岩出中学校・岩出第二中学校

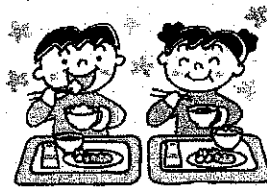
《1日の食数》

約4630食（小学校約3170食・中学校約1460食）

《給食形態》 ご飯給食 週3回 パン給食 週2回

ご飯は、小学校は和歌山市にあるライスセンターから、中学校は紀の川市にあるジョイフルランチ桃山から配達してもらっています。

パンは、岩出市にあるマルトパン舗から、朝焼きのパンを配達してもらっています。



4月の献立より

「ミルージュ」 13日（月）

・・・カルシウムを強化した、発酵乳を使用した飲料です。



「いちご」 30日（木）

・・・紀の川市でとれたものです。いちごは、真夏を除けば1年中お店に並びますが、おいしさや栄養価の面では、春から初夏にかけてが、もっとも優れています。いちごはビタミンCがたっぷりなので、免疫力を高めてくれます。

「お祝いいちごゼリー」 15日（水）

・・・いちご果肉入りゼリーにホワイトクリームをトッピングしました。ご入学・ご進級おめでとうございます。

「いかの梅ぽん酢あえ」 24日（金）

・・・いかのうま味と新玉ねぎ、梅の風味がマッチしてさっぱりといただけます。いかはとても種類が多く日本近海には70～80種類のいかがいると言われています。梅ぽん酢あえに使っているいかは「むらさきいか」です。いかは歯ごたえがあり、よくかんで食べることで、色々な味がわかるようになります。

「焼きウインナー（ドライカレーソース）」 30日（木）

・・・ひき肉、玉ねぎ、刻み大豆、ピーマンでドライカレーを作り、焼いたウインナーにかけます。大豆が苦手な人も、カレー風味とひき肉に似た食感でおいしく食べられます。パンに切り込みはないですが、ロングパンなので、はさんで食べるとおいしいですよ。

学校と給食センターとの交流を図るために栄養教諭が各

小中学校を訪問しています。給食について何か聞きたいこと

があれば、声をかけてください。

