

4月給食だより

令和3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。

今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を入れておいしい給食作りに努めていきます。1年間よろしくお願い致します。

～ 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。

色々な調理法（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

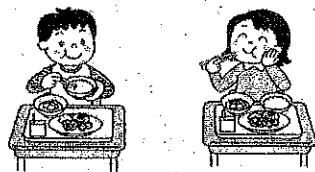
《1日の食数》

約4590食（小学校約3175食・中学校約1415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。



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。

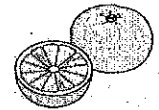


～ 保護者の方へ ～

給食で、初めて食べる食材があるなど、気になることがある場合、また、食材が原因によるアレルギー症状や嘔吐などがある場合は、事前に各学校へお知らせください。（アレルギー表も、ご確認ください。）

4月の献立より

「きよみオレンジ」 15日（木）



・・・きよみオレンジは、外国の「トロピタオレンジ」と日本の「温州みかん」をかけ合わせて作られました。皮は「オレンジ」の香り、果肉は「みかん」のような食感が味わえます。

「お祝いカップケーキ」 23日（金）

・・・国産米粉を使用したふわわり生地の「いちご味のカップケーキ」です。ご入学・ご進級おめでとうございます。



「長崎ちゃんぽん」 20日（火）

・・・ちゃんぽんは、長崎県の郷土料理で、貝だくさんのめん料理です。豚肉やいかなどの魚介類と玉ねぎ、人参、キャベツなどの野菜を使い、油で炒めてからスープを加えて作ります。ちゃんぽんという名前は、たがいちがいに入れるということからついたようです。

「春野菜のみそ汁」 21日（水）

・・・春野菜がたっぷり食べられる汁ものです。春キャベツは、葉が柔らかく、甘みが強いのが特徴です。和歌山でとれたたけのこも入っています。



「梅酢から揚げ」 30日（金）

・・・梅酢は、紀州南高梅の梅干しを作る工程でできる調味料です。鶏肉を漬け込むことで、柔らかくなり臭みもとれます。さわやかな梅の風味を味わってください。