

# 4月給食だより

令和4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、心を込め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。パンの小麦は国産（北海道産）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、栄養士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4540食（小学校約3100食・中学校約1440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、中学校は海南市にある  
ジョイフルランチ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士が  
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。)

### 新しい生活様式を踏まえた 給食時間の約束

<p>教室内の換気、机の上の片付けなど、食事の環境を整えましょう。</p>	<p>給食の前後に、せっけんできれいに手を洗いましょう。</p>	<p>給食当番は必ず健康チェックをし、きちんと身じたくを整えましょう。</p>
<p>マスクは、「いただきます」のあいさつの後に外し、マスク入れなどにしまいましょう。</p>	<p>姿勢よく、前を向いて静かに食べましょう。</p>	<p>食べているときは、しゃべったり立ち歩いたりしないようにしましょう。</p>

## 4月の献立より

春は生命の芽吹く季節。年中出回る野菜も、アスパラガスや春キャベツなど、春がおいしい旬のものです。乾物で出回るひじきやわかめなどの海藻も春が旬です。



### 「春野菜のみそ汁」

・・・春野菜たっぷりのみそ汁です。みずみずしくてやわらかい春キャベツ、たけのこ、新玉ねぎなど和歌山で採れる野菜や、わかめが入っています。

### 「花野菜サラダ」

・・・花野菜とはブロッコリーのことで、花の蕾の部分を食べます。蕾や新芽は生命力に溢れ、栄養価も高く、体に良い働きも多く期待できます。

### 「鱻の西京焼き」

・・・『魚へんに春』と書く「鱻」は関西では春に、関東では一足早く冬から出回ります。「西京」とは西の京、京都のことで、京都でよく使う白みそを「西京みそ」と呼び、西京みそに漬けて焼くことを「西京焼き」といいます。隠し味の青じそがほんのり香ります。