

# 5月 給食ニュース



子どもたちの笑顔と共に、給食が始まりました。  
今年度も「安全で安心なおいしい給食」を目指して、給食センター職員で力を合わせてがんばっていきます。

## ◆4月の給食センターの調理の様子を紹介します◆

4月8日(金)

麦ごはん・牛乳・豚肉のしょうが焼き・五色あえ・春のかすみ汁



今年度初めての給食がスタートしました。

豚肉のしょうが焼きは、しょうゆやみりんを下味をつけて、一枚ずつ並べて焼いて作ります。五色あえは、キャベツ、ほうれん草、にんじん、たくあん漬け、黒ごまの5種類の食材を使った彩りのよい和え物です。大きな回転釜で野菜をゆでて作っています。

4月12日(火)

チキンライス・鶏肉のレモンソース・ポテトスープ・お祝いデザート



今日から小学校の1年生の給食も始まりました。チキンライスは鶏肉やたまねぎ、にんじんをいためて味付けをし、米を入れて炊き込んで作っています。たくさんの量ですが、全体にムラなく味をつけることができるのは、秘密があります。それは、トマトジュースを入れているからです。トマトジュースが米の一粒一粒に染み込んで、おいしく仕上がります。鶏肉は揚げてから、レモンの酸味がきいたしょうゆ味の甘酸っぱいたれをからめて食べやすく調理しました。スープは、給食センターからのおすすめのスープ「ポテトスープ」です。八百屋さんから今が旬の新じゃがいもをたくさん持ってきてもらいました。ホクホクでおいしい「男爵(だんしゃく)」という種類のじゃがいもです。皮をむいたり、じゃがいもの芽をとる作業はとても大変でしたが、おいしいじゃがいもと調理員さんの愛情で、いつもよりもっとおいしいスープが出来上がりました。

4月19日(火) 岐阜県の郷土料理



今年度は毎月、日本各地の郷土料理を給食で作ります。今月は私たちのふるさと「岐阜県」です。

赤かぶあえ

鶏肉の朴葉みそ焼き

岐阜の野菜汁

