



さくらいしちょう 桜井市長 と ちゅうおうしょう ねんせい 中央小1年生

いっしょ 一緒に ふるさと給食を堪能!

10月25日(金)、「ふるさと給食の日 給食試食会」を実施しました。

当日は、桜井 恒市長をはじめとして、JAびばい組合長、副市長、教育長の4名が、中央小1年生と一緒に、美唄で作られたお米や野菜を沢山使った、ふるさと給食を試食しました。

栄養教諭からは、食農教育の一環として、給食センターに33年間、新鮮でおいしい美唄産の

野菜を届けて下さっている、「みらいグリーンズ」さんの

畑へ現地取材の様子と、子どもたちに向けた生産者の方

からのメッセージ動画を観てもらい、学校給食に関わる人々

へ感謝の気持ちを持って食べるよう、

食に関する指導を行いました。



こんげつ こんだて 今月の献立



★平均栄養価 (小学生)：脂質(21.7g) → **24.8g**、食塩(2.0g未満) → **2.78g**  
 (中学生)：脂質(27.7g) → **30.0g**、食塩(2.5g未満) → **3.66g**

○給食の持ち帰りは、食中毒防止のため禁止しています。○牛乳は毎日つきます。  
 ○物資の都合により、献立を変更する場合があります。○スプーンマークの日はスプーンがつきます。

☆給食だよりのカラー版は、美唄市ホームページでご覧頂けます。  
 右のQRコードを読み込むと、簡単にアクセスできます!



JAいわみざわより

食材の寄贈がありました!



JAいわみざわより、新米と玉ねぎを寄贈して頂きました。生産者の方々が丹精込めて作った、これらの食材を給食センターでおいしく調理し、12月の給食にて提供させていただきます。

(※玉ねぎについては一部、11月27日の給食で提供させていただきました) ありがとうございます。

寄贈日	11月8日(金)
新米	YES! Clean ななつぼし 110kg
玉ねぎ	220kg



【材料】4人分

- ・チンゲン菜・・・80g (3~4枚)
- ・豆腐・・・80g (1/4丁)
- ・ハム・・・4枚 (ベーコンや肉でも良い)
- ・大根・・・80g (2cm幅程度)
- ・人参・・・40g (1/4本)
- ・生姜・・・3.5g (チューブタイプなら1.5cm程度)
- ・春雨・・・8g (小分けタイプなら1個)
- ・コンソメ・・・7g (小さじ1.5)
- ・醤油・・・5g (小さじ1弱)
- ・食塩・・・少々
- ・片栗粉・・・5g (小さじ1)

【作り方】

- ①チンゲン菜とハムは1cm幅、豆腐は角切り、大根と人参はいちょう切り、生姜はみじん切りにしておく。
- ②鍋に水を600ml(一人150ml)入れて、湯を沸かす。
- ③湯が沸いたら人参・大根を入れ、火が通ったら、豆腐・ハム・チンゲン菜・春雨を入れる。
- ④食材に火が通ったら、コンソメ、醤油、食塩で調味する。(※調味料はお好みで加減して下さい)
- ⑤仕上げに生姜を加え、水溶き片栗粉で軽くとろみをつける。

