

たべるのだいすき!

平成29年 9月

新町第一小学校

No. 6

給食だより

給食メニューの調理実習が行われました



高崎市では、毎年夏休み期間を活用し、栄養士と給食技士で、調理実習を行っています。市内の学校を12地区に分け、各地区ごとに集まって地場産物を使用し、栄養価、食品構成を満たした献立を考え、調理を行います。本校は、旧多野郡地域として、新町中・新町第二小・吉井給食センターの3施設ともに行い、グループ名は旧多野郡の多野(たの)をとり、「たのっころんち」と名づけられました。今年度のテーマは「地場産野菜を使用した人気メニューを美味しく食べて郷土愛を育てる」とし、吉井地区でとれるきのこ類や、七区でとれる野菜を使用して本校で人気のある豚キムチ、フラワーポテトを作りました。

献立

麦ごはん 牛乳 豚キムチ フラワーポテト 青菜ときのこのスープ みかん



うどんを入れてキムチ
うどんをつくりました

豚キムチは、新町第一小学校と新町中学校で給食に出している2種類を作り、食べ比べをしました。中学校の方がキムチの量が多いため、小学校のものより辛みを感じました。また、野菜から出た汁気を吸わせるために、高野豆腐を入れて仕上げました。さらに豚キムチのアレンジメニューとしてキムチうどんも作りました。これから段々と寒くなるこの時期にピッタリのメニューなので、10月以降の給食に取り入れようと思います。

フラワーポテトは、さつまいもを薄くスライスして油で揚げると、花びらのような形になることから名づけられた本校で人気のあるメニューの一つです。給食では砂糖、しょうゆ、はちみつを使ったタレからめて作りますが、アレンジメニューとして、塩味と黒蜜アーモンド味を作りました。本校の先生方にも試食をしていただいたところ、黒蜜味も人気がありアーモンドの食感が良かったとの意見をいただきました。



フラワーポテト3種



茂木清彦さんのゴーヤ畑が広がっていました



出荷するゴーヤは大きさや重さが
こまかく決められています

給食は4名の7区の農家の方から野菜を届けていただいています。夏休み期間を利用して、茂木清彦さんの畑を見学させていただきました。茂木さんは夏は主にゴーヤやズッキーニ、レタスなどの夏野菜を育てていて市場にも卸しています。学校が夏休みの8月に収穫されるため、給食ではなかなか使用できないのですが、機会があれば美味しく新鮮な野菜の納品をお願いしたいと思っております。



給食レシピの紹介～ぽりぽり大豆～

水煮大豆を、油で揚げるだけでパリパリとした食感が楽しい大豆料理のできあがり！お菓子感覚で美味しく食べられます。9月の給食にも登場します！

★材料（4人分）★

- ・水煮大豆 150g
- ・片栗粉 大さじ1
- ・揚げ油 適量
- ・青のり 適量
- ・食塩 小さじ1/4

〈作り方〉

- ① 大豆に片栗粉をまぶす。
- ② 低温の油でカリッとするまで揚げる。（160℃程度の油で15分ほどじっくりと）
- ③ 油を良く切り青のりと塩をまぶす。

市内公立保育所・幼稚園・小・中・特別支援学校給食の

放射性物質検査結果について

標記について下記の通り報告がありましたので連絡いたします。

7月中の検査結果一覧

調理期間	調理施設	検査結果（Bq/kg）		
		ヨウ素 131	セシウム 134	セシウム 137
6月12日～6月16日	桜山小学校・吉井保育所・榛名中学校	不検出	不検出	不検出
6月19日～6月24日	箕郷第三保育所・乗附小学校・鼻高小学校	不検出	不検出	不検出
6月26日～7月1日	新高尾南部保育所・特別支援学校	不検出	不検出	不検出
7月3日～7月8日	北部小学校・塚沢中学校・中居小学校・倉賀野保育所	不検出	不検出	不検出
7月10日～7月15日	群馬学校給食センター・新町中学校・くらぶちこども園	不検出	不検出	不検出