

給食だより



令和6年4月
岡山市立上道学校給食センター

今月の給食目標 給食の役割を知り、楽しい食事にしよう

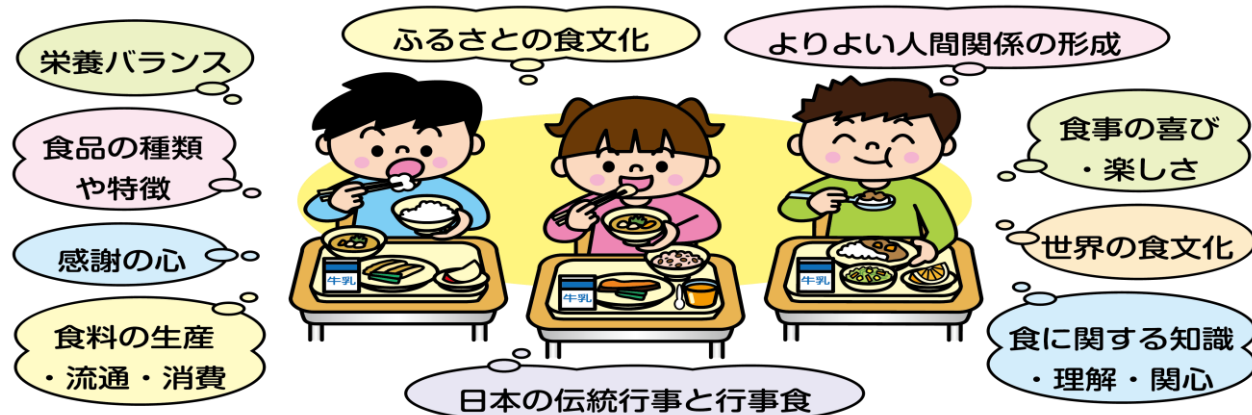


ご入学・ご進級おめでとうございます


ご入学、ご進級おめでとうございます。新しい学年がスタートし、希望や期待で胸がいっぱいのことと思います。しかし、環境の変化で知らず知らずのうちにストレスや疲れをためやすい時期でもあります。十分休養をとり、規則正しい食生活を心がけましょう。

「学校給食」は **生きた教材** です！

給食には、たくさんの学びが詰まっています……



～今月のおすすめ！給食レシピ～

| 季節の魚 | さわらの木の芽みそかけ | 主菜 |
|---|---|----|
|  <p>春を告げる魚 鱈(さわら)を味わおう</p> | (分量) さわら 4切 酒 小さじ 1 塩 少々 サラダ油 小さじ 1 木の芽 1g 白みそ 大さじ 1 1/2 上白糖 小さじ 1 みりん 小さじ 2 | |
| | (作り方) ① さわらに酒と塩で下味をつける。 ② 木の芽を細かく刻む。(できればすり鉢でする。) ③ 白みそと上白糖を混ぜる。 ④ 鍋に③とみりんを入れ火にかける。かたい場合は水を入れて加熱し、最後に②を入れて混ぜ合わせる。 ⑤ 薄く油をぬったフライパンに①を並べ、焼く。 ⑥ 焼きあがったさわらに、④をかける。 ●木の芽みそがかたい場合は、水(分量外)を足して調整してください。 ●給食では鍋で加熱して作りますが、家庭では電子レンジ等を利用してよいでしょう。 | |



保護者の方へ

学校給食に関するお知らせ

毎月、献立表を配布します。……

ご家庭での食事作りの参考にするなど、活用ください。また、給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出るケースがありますので、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に食べてみることをお勧めします。



～上道学校給食センター紹介～

上道学校給食センターは、上道中学校の北側の体育館とテニスコートの間にあります。

中学校は隣接しているのので、生徒が直接センターのカウンターに給食を取りに来て、返却します。小学校は2台のトラックで食器類と副食を各校へ配送します。副食は温度管理ができるように、保温保冷コンテナに入れて運びます。(牛乳・主食は直接配送されません。)



温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たく保存できるコンテナです。

●センター受配校について

上道中学校 約410食

城東台小学校 約175食

浮田小学校 約155食

御休小学校 約110食

角山小学校 約55食

センター職員 15食

合計
約920食分
をつくります！



●給食内容について

主食



ご飯…(月、火、木) 岡山市内産米を使用
めん…(水) ソフトめん、中華めん、うどんの3種類
【ソフトめん、中華めんは岡山県産の米粉を20%使用】
パン…(金) 岡山県産の米粉を20%を使用

牛乳

毎日1本(200ml) 岡山県産



副食・デザート

行事食や旬の食材、伝統食材を使用し、煮物、汁物、炒め物、焼き物、和え物など変化のある献立になるように努めています。家庭で取りにくい食品(魚介類・豆類・海藻類など)も積極的に取り入れています。

調理・配送業務等は(株)ジーエスエフに委託しています。どうぞよろしくお願いいたします。

●配送手順について (予定)

【食器具類の配送】 9:35 ~ 10:25 ※1台で配送

センター → 城東台 → 浮田 → 御休 → センター

【副食の配送】 11:15 ~ 順次 ※2台で配送

①センター → 浮田 → 城東台 → センター
11:25 11:40

②センター → 角山 → 御休 → センター
11:35 11:45

【回収】 13:20 ~ 順次 ※2台で回収

①センター → 城東台 → センター → 浮田 → センター
13:35 14:10

②センター → 角山 → センター → 御休 → センター
13:30 14:00



麺類の汁物を積んでいる時などは、中身がこぼれやすいので、特にゆっくり走っています。見かけたらご配慮ください。



学校給食用製めんにおけるアレルギー物質の混入の可能性について

学校給食用のめんを製造している工場では、市販用のめん類も製造しています。市販用のめん類の中にはアレルギー物質である「卵」を使用したものや「日本そば」もあります。

アレルギー物質の混入防止を図り、事故のないよう最善の注意を払い製造をしていますが、コンタミネーション(微量混入)の可能性のあることについてお知りおきください。