

# 給食だより

2025  
1月  
三島市教育研究会  
学校給食班

家の人と読んでください  
1月の栄養目標 感謝して食べよう

## 学校給食ができるまで

給食がみなさんのもとに届くまで見てみましょう



季節の食材や地場産物を活用した献立を作成します。



清潔な身支度と、怠入りな手洗いをします。



納品量、品質、賞味期限などを確認します。



野菜を洗ったり皮をむいたり、切ったりします。



きちんと温度管理をして調理します。



クラスごとの食缶に適量を量って入れます。



校長先生などの責任者が安全性や味を確認します。



給食当番が盛りつけをして配ります。

いただきます



★1月20日から1月24日は「給食週間」です★

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に行われたのがはじまりです。いつも何気なく食べている給食ですが、みんなの口に入るまでには、たくさんの人たちの協力を経て作られています。給食にたずさわる人たちに感謝の気持ちをもって食べましょう。



いただきます

感謝の気持ちを  
わすれずに



☆献立紹介 おざく(郷土料理)☆

〈材料 4人分〉

だし汁	適宜
炒め油	適宜
鶏こま肉	60 g
だいこん	1/12本
にんじん	1/10本
じゃがいも	1個
ごぼう	1/5本
たけのこ水煮	30 g
こんにゃく	40 g
しめじ	1/4パック
さやいんげん	3本
三温糖	小2と1/2
本みりん	小1
しょうゆ	小2
酒	小1
塩	小1/10

〈作り方〉

- だし汁をとっておく。
- こんにゃく・たけのこは下茹でしておく。
- しめじは石づきを取り、ほぐす。さやいんげんは適當な大きさに切る。その他の材料は乱切り。
- 熱した鍋に油を入れ、鶏肉・こんにゃくを炒める。
- 鶏肉の表面の色が変わったら、野菜等を順に入れ炒める。油が全体に馴染むようにする。
- ④にだし汁を入れる。調味料は半分加える。アクを取る。
- 食材が八分どおり煮えたら、残りの調味料を加え味を調える。
- 最後にさやいんげんを加え火が通ったら出来上がり。

※だいこんは1本1,000g程度

※にんじんは1本200g程度

※小：小さじ(5cc)