

給食だより

平成30年度

5月号



西東京市立碧山小学校
栄養士 横張 泉

給食の食材についてお知らせします

<牛乳> 飲用牛乳は、東京都指定の工場、協同乳業の東京工場（日の出町）から届きます。原乳の主な産地は東京都、群馬県、岩手県、北海道となり、割合は日によって異なります。今年度より、包装が瓶装から紙パック装に変更となっています。



<米> お米は、市内のひらまつ米穀店から、新潟県産米を中心に購入しています。新米の季節には、新潟県南魚沼郡から魚沼産コシヒカリを産直で取り寄せることもあります。主食の回数としては、週3回を目安としています。

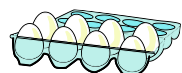


<麺類> 中華麺、スパゲティ、冷凍うどんなどを使います。週1回を目安にしています。

<パン> パンは、東京都指定の工場（一松パン）で、東京都で決められた材料・配合・焼き方で作られたものが届けられます。パンの原料の小麦粉は、北海道産を使用しています。週1回を目安にしています。



<卵> 鶏の飼料に抗生物質を使用しない、鮮度のよい卵を使用しています。サルモネラ菌などの衛生検査が定期的に行われています。



<生肉・加工肉> 鶏肉は鳥信（市内業者）又は石毛商事、豚肉は大多摩ハムのものを使用し、定期的に抜きうちで食材の衛生検査を行っています。ハム、ベーコン、ウィンナーも全て、原料の豚肉は国産100%で、発色剤や化学調味料が無添加の大多摩ハム製を使用しています。

<練り製品> 魚肉練り製品も全て化学調味料無添加のものです。



<野菜・果物> 野菜・果物もできるだけ国産のを使い、地場農産物も多く取り入れています。

<調味料> 塩は、天塩などの天然塩を使っています。醤油は、国産丸大豆を原料にし、昔からの製法でゆっくり熟成させた無添加醤油を使っています。味噌も、国産大豆を原料にしたものを使っています。マヨネーズ・ケチャップ、ソース類は、化学調味料無添加のものを使用しています。



5月の献立より



2日 八十八夜 抹茶のケーキ

5月2日の八十八夜にちなんで、抹茶のケーキを焼きます。八十八夜は立春から数えて88日目、この時期までは遅霜がおりることがあるので農家に注意を呼びかけるために始まった暦日です。八十八夜は緑茶の茶葉を摘む作業の最盛期と重なり、この日に摘んだお茶を飲むと、長生きできるといわれています。

8日 青豆ごはんのハヤシライス 17日 青豆とじゃがいものかき揚げ

8日は旬のグリーンピースをさやごと届けてもらい、碧山小学校の2年生にさやむきのお手伝いをしてもらう予定です。むいた豆は茹でてからごはんに混ぜ、食べやすくハヤシライスにします。17日はむき豆を使用し、初夏らしい色合いのかき揚げを新メニューとしてお出しします。旬のグリーンピースのパリっとした皮の食感や、風味を味わってみたいと思います。

11日 初鯉のおろし和え

「目には青葉、山ホトトギス、初鯉」という句にもあるとおり、初夏は鯉の旬の季節です。今年は下味をつけた鯉を竜田揚げにし、大根おろしをのせたおろし和えにさせていただきます。

15日 レタスの酢味噌和え 25日 レタスの中華卵スープ

例年4月～5月にかけて、都築勲農園さんから新鮮なレタスがたくさん届きます。給食では衛生上、生のままでの提供はできないのですが、朝収穫したてのシャキシャキレタスで作った和え物やスープは、毎年とても人気があります。

5月の給食費の引落日は、**10日(木)**です。

1年生	7,152円	2年生	8,676円
3・4年生	9,270円	5・6年生	9,765円

初回のみ4・5月分合算のため金額が大きくなります。ご協力をお願いいたします。