

12月 給食だより



こちらからは
カラーで見ることが
できます！

基山学校給食センター

今年も残すところあと少しとなりました。朝晩の冷え込みや、空気の乾燥などで、風邪をひきやすくなります。また、ウイルスや細菌による感染症や胃腸炎の予防のためにもしっかり手洗いをしていきましょう。

☆基山町の食材について（環境に優しい農業）

基山町では、環境に優しい農業を推進しています。その取り組みの一つとして、農薬や化学肥料を使わずに育てた食材を給食に提供していただきました。

12月17日は天本則幸さんと生島陽子さんのさつまいも「紅はるか」と、生島陽子さんの「ちぎり米」を給食に使用しました。

《12月18日の給食》

当日のメニュー：ごはん(ちぎり米)・チキン南蛮・ごまあえ・おいもの味噌汁



無農薬
「ちぎり米」

紅はるか
甘くて美味しい！



天本さんは、子どもたちに安心して野菜を食べてもらいたいという想いで、無農薬での農業に取り組まれています。『基山の農産物をたくさん食べて元気に過ごしてね。』というメッセージをいただいています。20日には天本さんのサツマイモ「鳴門金時」「紅まさり」「紅はるか」を使ったサラダを実施する予定です。

☆ 基山小学校 1年生からのプレゼント♡

基山小学校の1年生から、給食センターに「さつまいも」をプレゼントしてもらいました。大切に育てられたサツマイモは、12月11日の「豚汁」に使いました。

とても、甘くて美味しいサツマイモでした！1年生のみなさん、ありがとうございます



★基山産のお茶を使った「きなこお茶揚げパン」

基山は、美味しいお茶の生産地です。給食では、基山の「お茶」を使った献立を実施しています。

今月は、子どもたちが大好きな「揚げパン」に給食センター特製の「お茶入りきな粉」をまぶしました。小学1年生から中学3年生まで喜んで食べていました。



給食レシピ



ふれあいフェスタ
でも好評でした♪

◆すり身の落とし揚げ(12/20実施)

【材料】 (小学3・4年生 5人分)

- ・白身魚のすり身 200g
- ・ねぎ(小口切り)大さじ1(7g)
- ・玉葱 1/4個(50g)
- ・おから(豆腐) 大さじ1(15g)
- ・ごぼう 15cm(25g)
- ・ひじき(乾) 大さじ1/2(3g)
- ・しょうが チューブ 3cm
- ・片栗粉 小さじ4(12g)

【作り方】

- ①ひじきはもどしておく
- ②玉葱は粗みじん切り、ごぼうはさがきにする。
- ③材料を全てまぜる。
- ④油を熱し、2をスプーンなどで落としながら、色よく揚げる。

