

調理場だより

令和3年度

3月号

白鷹町学校給食共同調理場

1年間ありがとうございました！

今年度も残すところあと1か月です。年末から年度末にかけて、たくさんの学校から心のこもったお手紙やメッセージをいただきました。調理場内に掲示して、楽しく見せていただいています。

毎日たくさんおかわりしていることや、バイキング給食がとても楽しかったこと、調理場で働く人への感謝の気持ち、好き嫌いをなくそうと頑張っていることなど、どれも心温まるものばかりです。このようなメッセージに励まされ、たくさんのエネルギーをもらい、毎日仕事に励んでいます。子ども達の笑顔があふれる、安心安全な給食を届けられるよう、これからも精一杯努めてまいります。

保護者の皆様の学校給食へのご理解とご協力に心より感謝いたします。誠にありがとうございました。今後ともよろしくお願いいいたします。

学校給食人気の一品レシピ

春休みの昼食もおすすめです。お子さんと一緒に作ってみるのもいいですね。



スパゲッティナポリタン

材料(小学校3,4年生の量で4人分)

・スパゲッティ(乾麺)320g ・玉ねぎ 中1個 ・人参 小1本 ・ピーマン1個
・ハム 4枚 ・ケチャップ 大さじ9 ・中濃ソース 大さじ2.5 ・サラダ油 適量

作り方

- ① スパゲッティを茹で、くっかないようにサラダ油をかけたおく。
- ② 玉ねぎはうす切り、人参、ピーマン、ハムは細く切っておく。
- ③ フライパンに油をひいて、玉ねぎと人参を炒め、火が通ったらピーマンとハムを加える。
- ④ 麺と調味料を加え、全体に調味料がいきわたるように炒める。

*味がうすいようであれば、ケチャップや塩こしょうで調整してください。

*マッシュルームの水煮やしめじを加えたり、ハムの代わりにベーコンやウインナーを使用してもおいしくできます。

*給食ではパンと一緒に提供するため、分量は少なめになっています。今回は主食として紹介するため、全体量を増やしています。

2月“おらほの食材”生産者のみなさん

(キャベツ)紺野農園さん (白菜)金田陽子さん (小松菜)ほっこり農園さん
(大根)小松綾子さん、伊藤英一さん (生椎茸)船山裕介さん (打ち豆)高橋昭吉さん
(紅大豆)小松綾子さん (高菜漬)梅津たまさん (紅花乱花)安部武さん
(中華麺)菊地製麺さん (みそ)すずき味噌店さん (納豆)白鷹納豆店さん
学校給食にご協力いただきありがとうございます。