

日野っ子学校給食

1月24日～30日

安心・安全でおいしい給食を子どもたちへ

全国学校給食週間



撮影協力：根雨小学校 1年生

町では、全国学校給食週間に合わせ、毎年、町内の小中学生が考えた「おすすめ献立」を提供しています。今年も、地元の食材がふんだんに使われたものなど、アイデアいっぱいのメニューがたくさん集まりました。その中から選ばれた11品は、1月18日から29日の間、給食メニューとして振る舞われました。

《1月22日》

アイデアメニュー：しいたんコロッケ



しいたけを細かく刻み、苦手な人でもおいしく食べられるように工夫したメニューです。



おいしそう～♪



献立

ごはん・牛乳・白菜と肉団子のスープ・しいたんコロッケ・フルーツ合わせ



アイデアメニューを考えたのは…

根雨小学校1年 吉岡拓真さん

「しいたんコロッケ」はお母さんと一緒に考えたよ。好きな給食はフルーツポンチ！

選ばれた11品を紹介♪ アイデアメニュー

- ・鳥取牛のゴロゴロカレー
- ・ぽかぽかシチュー
- ・しいたけたっぷりソースオムレツ
- ・ピリッと辛い大山鶏のキムチごはん
- ・日野町野菜かき揚げ
- ・しいたんコロッケ
- ・しいたけクラムチャウダー
- ・きのこジビエのハンバーグ
- ・大山鶏のどんどろけ飯
- ・ごはんにぴったりゆず味噌お肉
- ・鳥取牛のボルシチ

学校給食は、子どもたちの食習慣の乱れ、偏った食事による肥満や生活習慣病の増加が心配されることから、食に関する知識と望ましい食習慣を身につけるために、さまざまなことを学ぶ「生きた教材」としての役割を担っています。また、子どもたちが豊かな学校生活を送る上で、欠かすことのできない大切な時間を提供しています。

素材にこだわりは？

給食は、成長期の子どものために必要な栄養素が不足しないように考えながら、献立を作っています。けれど、それだけでは「食べる楽しみ」がないですね。子どもたちに喜んで、楽しんで食べてもらえるようなメニューも取り入れるように考えています。

県内産のものをたくさん使うように心がけています。今でいうと、白菜、大根、白ネギなどの旬の野菜は町内産のものが多いです。今回のシイタケも、町特産品のもの。味噌は菅福元気邑のものを使っています。地元の食材を使うことで、子どもたちが地元の良いものを知る機会となり、日野町っていいなと思えるようになってほしいですね。

献立を作っている栄養士さんに

インタビュー

献立を作るときの工夫は？



栄養教諭 坂井 恭子さん



◀調理の様子。野菜は3回洗うなど、徹底した衛生管理のもと、おいしい給食が作られています。



食品衛生責任者
和田 みどりさん

給食を作る人の想い

日野町立学校
給食センター

町内の小中学校の給食は、日野町立学校給食センター（野田）で作られています。子どもたちの元気の源、おいしい給食を届ける、給食センター調理員の和田さんに話を聞きました。



▲調理室入室前には入念に手指の消毒を



調理で気をつけていること

一番気をつけていることは、衛生面と、調理員の体調管理です。調理中はこまめな手洗いが基本です。作業の変わり目ごとにしっかりと手洗いをし、安全安心な給食が届けられるように気をつけています。

給食の時間に遅れないよう、手がかかるメニューは手伝いに回すなど、調理員同士お互い助け合って作っています。

子どもたちの声が励みに

先日、根雨小と黒坂小の生徒さんから「おいしい給食ありがとうございました。そういって声も届きました。そういう声から私たちの励みになり、これからもおいしい給食を届けられるようにがんばらないと」という気持ちになっています。

子どもたちに、いっぱい食べて元気に大きく育ってほしいと願いを込めて、毎日調理しています。

汁物

じゃぶ汁



おすすめポイント！

家にある食材や旬の食材を使って作る具だくさんで栄養満点の料理です。お肉も野菜もお好みのものでOK！

地場産物

いのしし肉
だいこん
里いも
白ねぎ

材料

分量（5人分）

いのしし肉（ぶた肉・とり肉も可）	75 g
だいこん	100 g
にんじん	40 g
ごぼう	50 g
里いも	100 g
油あげ	25 g
白ねぎ	50 g
しょうが	5 g
こいくちしょうゆ	大さじ1 1/2
みりん	小さじ1
酒	小さじ1
サラダ油	少々
だし汁（煮干しだし）	750 ml

作り方

- ①だいこん、にんじんはいちょう切り、ごぼうはささがき、白ねぎは斜め切り、しょうがは干切り、里いもは一口大に切って下ゆでしておく。いのしし肉は3cm幅、油揚げは油抜きをして5mm幅に切っておく。
- ②鍋にサラダ油をしき、いのしし肉、生姜を入れて炒める。
- ③肉に火が通ったらだいこん、にんじん、ごぼう、里いもを加えて炒める。
- ④③にだし汁を加え、沸騰したらあくを取り、油あげ、白ねぎを入れ、調味する。

1人当たりの栄養価

エネルギー 90kcal たんぱく質 4.9g 脂質 4.9g 塩分 0.6g

日野郡学校給食会が発行したレシピ集が、日野郡内の児童生徒宅に配布されました。ここでは、そのレシピ集の中から一部を紹介いたします。

日野郡学校給食 人気！レシピ集