

令和4年4月19日

文責：栄養教諭 牧平美恵  
※この「パクパク通信」は、海老津小の  
太田と山田小の牧平が担当しています。

# パクパク通信 4月号

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も引き続き「黙食」等、新型コロナウイルス感染症への対応を続けていくこととなりますが、安心して給食の時間を過ごせるよう、感染防止対策を実施しつつ、「安全・安心でおいしい楽しい給食」を提供いたします。ご理解、ご協力をよろしくお願いいたします。

## 岡垣町の学校給食は…

### 家庭の食事のモデルとなるように

日頃の食事でも不足しがちな食べ物(小魚・豆類・きのこ・いも・海藻など)を多く取り入れています。

### 主食

ご飯(火・木・金)は遠賀郡産夢つくしです。月1回、岡垣産米を使用します。パン(月・水)は県の定めた安全でおいしい原料配合です。品質検査も行われています。

### 毎月19日前後は「和食の日」

季節の食材を使った一汁二菜の和食献立を実施します。(今月は19日に実施予定)

### 牛乳は毎日

今年度からストローでもストローなしでも飲めるタイプのパックになりました。

### だしのうま味を生かしています

料理に合わせて、いりこ、かつお節、昆布、鶏がらなどで出汁を取ります。

## 給食レシピ紹介 ♪ コールスローサラダ

### 材料(4人分)

ハム	25g(1枚)
キャベツ	200g(2~3枚)
パプリカ(赤)	10g(ほんの少し)
マヨネーズ	30g(大さじ2~3)
塩	少々
こしょう	少々
さとう	少々

### 作り方

1. ハムとキャベツは1センチ幅の短冊切り、パプリカは細切りする。
2. 材料をそれぞれゆで、ザルにあげてしっかり水気を切る。
3. 調味料を混ぜ合わせ、2を和える。

旬のキャベツをたっぷり味わえるサラダです。シンプルにキャベツとハムだけで作ってもいいですね。

## 給食室のメンバーを紹介します ♪

今年度もよろしくお願いいたします。

山田小栄養教諭の牧平です。献立作成や給食室の衛生管理、食に関する指導などを行います。



内浦小調理員の芦辺、伊藤です。力を合わせて安心・安全でおいしい給食を作ります。