

給食センターだより



岡垣町イメージキャラクター
♡ひわりん&ひわすけ♡

令和5年4月発行
岡垣町中学校給食センター

入学、進級おめでとうございます。今年度も、給食を通して生徒のみなさんの健康と成長を応援します。栄養バランスの良い給食を食べて、元気に学校生活を送ってくださいね。自分の身体に栄養を届けるのは自分自身です。好き嫌いせず、しっかり食べましょう。

岡垣町の中学校給食 Q&A



4月に来た栄養士の善明です。給食でみなさんの健康を応援していきます！

岡垣町の中学校給食についてよくある質問にお答えします。

Q1 中学校給食はどこで作っているの？



岡垣東中学校の敷地内にある「岡垣町中学校給食センター」で作っています。

約1000食分(岡垣東中・岡垣中)を作っており、岡垣中分はトラックで配送しています。

Q2 献立は誰が考えているの？

栄養教諭が考えています。国の学校給食栄養摂取基準に基づいて栄養価計算をしています。行事食や郷土料理、世界の料理なども取り入れています。



Q3 材料はどこから来るの？



多くを町内の八百屋、肉屋、魚屋から仕入れています。米は遠賀産(月1回は岡垣産)を使用しています。パン(水巻町のパン工場)と牛乳(県産生乳)は小学校と同じ業者から届きます。



調理員さんへインタビュー☆

調理員の
Hさん

Q. 好きな給食メニューは？

バンサンスー・豆乳シチュー・カレー などなど

Q. 給食を作る際、大変なことはなんですか？

給食室はクーラーがないので、釜の前がとても暑くなります。また、カレーは、ルウを約一時間かけて作っているため、時間がとてもかかることが大変です。

Q. 中学生のみなさんへ一言！

いつも残さず食べてくれてとても嬉しいです！
1年生のみなさん、小学校よりも量が増えて大変な献立もあるかもしれませんが、たくさん食べて下さいね！

給食レシピ紹介

「ごぼうのごまマヨネーズあえ」

材料(4人分)

ごぼう…2本	マヨネーズ…大さじ2
人参…1/4本	しょうゆ…小さじ1
きゅうり…1本	塩…小さじ1/6
	こしょう…少々
	すりごま…大さじ1

作り方

- きゅうりは、よく洗って輪切りにしたら、塩もみする。
- 人参は皮をむき、千切りにする。
- ごぼうは包丁の背で皮をそぎ落として、ささがき又は千切りにして水にさらしておく。
- 人参とごぼうは、それぞれさっとゆでた後、冷やす。
- 水気をよく切った野菜に、Aの調味料を加えてよく和える。最後に、すりごまを入れてさっと混ぜる。