

給食だより

令和5年3月

佐呂間町学校給食センター

発行者：栄養教諭

あた がくねん む 新しい学年に向けて ねんかん ～1年間のふりかえりチェック！～

今年度もいよいよ最後の月となりました。4月の子ども達の様子を思いだすとずいぶん成長したように思います。みなさんは1年を振り返り、できるようになったことは増えたでしょうか。下の質問の()に○△×を記入し、自分自身をふりかえり、来年度の目標を立ててみましょう。

協力して給食の準備
することができた。



()

バランスの良い食事の
とり方がわかった。



()

佐呂間町の食べ物について
わかった。



()

感謝の気持ちをもって
食べることができた。



()

毎日朝ごはんを食べた。



()

姿勢よく、よくかんで
食べることができた。



()

- の数が6個 →すばらしい🌟ぜひ、続けましょう。
○の数が4～5個 →惜しいです！あと少し○が増えるように考えてみましょう。
○の数が2～3個 →○の数が増やせるように工夫してみましょう。
○の数が1個 →できることから始めてみましょう。

中学3年生・小学6年生 バイキング給食を開催します！

3月の給食では中学3年生と小学6年生の卒業のお祝いとして、バイキング給食を行います。

バイキング給食の実施日は次の通りです。 3月10日(金) 佐呂間中学校3年生

3月16日(木) 若佐・浜佐呂間・佐呂間 小学校6年生

(佐呂間小学校体育館で各学校集まって開催します。)

「給食センター」一同、フル回転で通常給食とは別に様々なおかずやおにぎりなどを作ります。中学3年生、6年生のみなさん、ただの“食べ放題”ではなく、バイキングのマナーを学んで楽しく食べてもらいたいと思っています。お楽しみに(^ ^)♪



2月の新メニュー

チキンカツレットについて紹介します！



11月頃に実施した給食アンケートで『カツカレーが食べたいです！』と書いてくれた子どもがいました。そのリクエストに心えるべく、チキンカツレットを手作りし、カレーと一緒に提供しました。その様子を紹介したいと思います。(カラーで見たい場合は右QRコードからご覧ください。)



作り方



① バッター液・パン粉をつける

バター液とは、小麦粉と卵と水を混ぜて作る液のことで、鶏肉にパン粉をつきやすくしてくれます。

衣がサクッとすよう、パン粉はしっかりとつけてくれました。



② 油で揚げる

食べた時にサクツとなるように、タイミングを逃さないで揚げています。お肉の中心温度を毎回測り、85度以上あれば油から取り出します。



③ 正しい数で配る

約400個のチキンカツレットを数が間違えないように2度確認し配っています。給食当番が取りやすいように並べ方も考えてられています。

できあがり！



いつもより調理工程が多い献立の中、おいしく作ってくれた調理員さんに大感謝です！

子ども達からは「おいしかった！」「また出して！」の言葉をたくさん聞くことができ、とても嬉しかったです(^ ^) リクエストしてくれた方もありがとうございます！



2月9日に出した「揚げパン(ココア味)」も大好評でした！

こちらは写真をしっかり撮ってなくて、この1枚だけです。揚げパンが潰れないように縦にいれてくれています。使用しているパンが仕入れ先などの関係上、今年度から変わりましたが満足して食べてくれる子どもが多くとても嬉しいです(^ ^)

