

# 学校給食センター「ゆめミール」の近況をお知らせします

問合先 学校教育課学校給食グループ (☎66-7331)

新しい学校給食センターから給食を届けるようになって、4か月が過ぎました。調理員さんも新しい施設や機器に慣れ、愛情をこめて、子どもたちが楽しみにしている「お昼ごはん」を作っています。

## ●メニューに変化が・・・



### ①スチームコンベクションオープンってすごい!!

「蒸す・焼く・蒸し焼き」といった調理ができるオープン。

焼く機能ではおもに魚を焼きます。こんがり焦げ目を付けて余分な油を落とすことができるため、魚特有の臭みを軽減できます。給食では塩サバを定番メニューとして、子どもたちに魚の食べ方やおいしさを伝えています。

### ②調理員さんの手作りメニューが増えたよ!!

例えば、から揚げ。下味をしっかりつけてから粉をまぶします。そして大きなフライヤーで揚げるので、外はカリッと中はジューシーに仕上がります。サラダに使うドレッシングもできる限り手作りです。調理員さんは魔法のこたばを唱えながら調味料を混ぜているので、こちらもひと味違います。

### ③電気回転釜のおかげで・・・

炒めものをする時、火力の強い電気回転釜を使います。食材からでる水分を減らし、短時間で調理ができるため、食材本来のうま味や食感を失いません。



## ●1月24日から30日は全国学校給食週間です

明治22年に始まった学校給食は、128年と長い歴史があります。時代とともに食生活を取り巻く環境が大きく変化し、学校給食の目的や献立も変わりました。学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしています。全国学校給食週間では、愛知県や岩倉市の食材を使ったメニューや郷土料理、また友好都市である福井県大野市の食材を現地から届けていただき、紹介します。学校給食をとおして、自分の住むまちを知ることができます。

### 《食べて知ろう！岩倉の学校給食の日》

(白玉うどん) 牛乳

みそかけうどん

い〜わくん印の厚焼き卵

い〜わくん大好きサラダ

みそかけうどんは、年に一度だけの限定メニュー。鶏肉とごぼう、ねぎのみで甘みその汁をかけます。サラダは岩倉市の特産品であるカリフラワーとちっちゃい葉を手作りごまドレッシングで和えます。卵焼きにはい〜わくんの焼き印が付いています。

### 《福井県大野市の食材を紹介します》



ごはん 牛乳

かれいのソフトフライ

穴馬かぶらの和えもの

大野のふるさと汁



大野市和泉地区で収穫される赤紫色の「穴馬かぶら」の塩漬けを使います。「上庄里芋」は身が締まって煮崩れしないのが特徴。味と食感を楽しむことができます。舞茸は独特のうま味があるので、里芋といっしょに汁ものにして味わいます。

全国学校給食週間に合わせて、児童生徒と市長や市議会議員が教室と一緒に給食を食べる「ふれあい給食会」を毎年開催しています。今年は、1月24日(火)に岩倉東小学校で行います。