



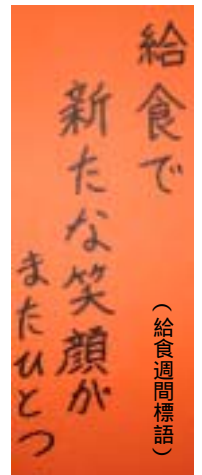
ランチタイム 2月

給食週間をふり返って

今月の目標

『望ましい食生活』
正しい食事をして、よい食習慣を身につけましょう。

岩舟中学校



(給食週間ポスター)



給食週間が終わりました。給食の意義を
考えたり、自分の食生活をふり返ることが
できましたか。週間中は給食委員会集会、交流試食会などを実施しました。
裏面の調理員さんからのメッセージもごらんください。

さて、2月3日は節分、次の日は暦の上では春、でもまだ寒い日が続く
そうです。かぜなどをひかないよう朝食もしっかり食べ、健康管理しましょう。

生産者の皆様との交流給食会

給食に食材を
供給してくださ
っているJAしも
つけ「岩舟旬の
食材部会」の方6
名においでいた
だきました。



針谷様
(じゃがいも)



堀江様
(大根)



船田様
(たまねぎ)



上岡様
(ぶどう)



相良様
(トマト)



佐山様
(梨)

- ・農家になろうと思った理由は？
- ・作りはじめてから何年ですか？
- ・1年間にどれくらいの量がとれますか？
- ・農作物を作っていてよかったことはあり
ますか？ 大変なことは？
- ・作物ができるまでにかかる時間と費用
は？
- ・何県に出荷しますか？・・・



- ・給食おいしかったです。
- ・中学生は1人分の量も多いですね。
- ・楽しかったです。
- ・中学生の若いエネルギーをもらいま
した。
- ・しもつかれもおいしかったです。
- ・中学生は難しい質問をしますね

JAしもつけ「岩舟旬の食材部会」

地場産の安全・安心な農産物を学校給食へ提供する。
安定的な地産地消システムを確立し、地域の産業とし
て発展させ、農家の経営安定を図る。
会員は、交流給食、収穫体験授業、職場体験学習に協
力し、児童生徒との交流を通して「食」や「農」の大
切さを伝えている。 (関東農政局HPより)

給食で使っ
ている野菜や果物を作
ってくださる食材
部会の方と交流し、
農への興味・関心
が高まったことと思
います。

岩舟中で使っている岩舟産の食材

米・にんじん・たまねぎ・じゃがいも・うど・キャ
ベツ・かき菜・たけのこ・きぬさや・いんげん・な
す・かぼちゃ・きゅうり・とうもろこし・トマト・
大根・ねぎ・ごぼう・ほうれんそう・にら・しいた
け・白菜・里芋・さつまいも・いちご・巨峰・梨



食への感謝、マナー、料理、
食品、栄養など、食に関する内
容が盛りだくさんのすてきな
「かるた」です。全部載せるこ
とができない
のが残念です。

生徒のみなさん、感謝のメッセージや作文をありがとうございました。

たくさんのおたたかい言葉をありがとうございます。いつも心の中で、今日もおいしく出来ますように」と念じつつ包丁を握っています。そんな気持ちが届いていたんですね。うれしいです。これからも安全で、おいしいおいしい給食作りに精を出します。

感謝の言葉、集い、いろいろありがとう。毎日、手作り給食をめざし、日々努力しています。楽しく語らいながらの給食で、完食をめざし、心も体も成長してください。

感謝のお言葉をたくさん頂きありがとうございます。これからも心に残る美味しい給食を作っていきたいと思っています。



玉川 広子 調理員



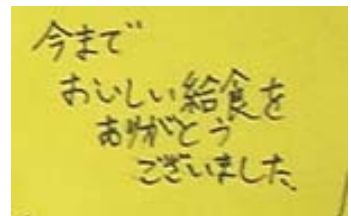
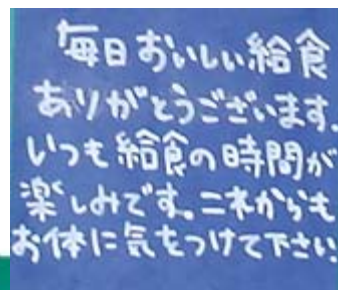
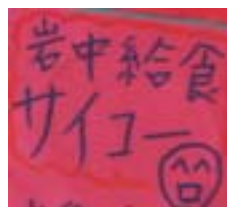
工藤 茂子 調理員



角山 智恵子 調理員



宮崎 みさ子 調理員



皆さんから感謝の言葉をたくさん戴きありがとうございます。これからも皆さんの喜ぶ顔を励みに「安心・安全・美味しい」給食作りに心がけていきたいと思っています。



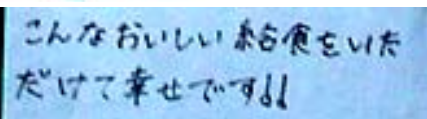
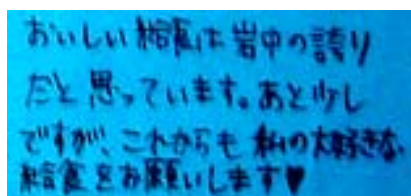
菊池 育子 調理員



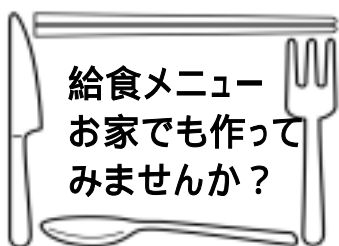
室井 フサ子 調理員

たくさんのお温かい言葉ありがとうございます。これからもおいしくて栄養たっぷりの給食作りに頑張ります。

心のこもった作文やメッセージをありがとうございます。これからも皆さんに喜んでもらえるように安全でおいしい給食を作っていきたいと思っています。



給食を作っている時の調理員さんは、真剣なまなざし、生徒のみなさんと会食している時は、やさしいまなざしとすてきな笑顔でした。



給食メニュー
お家でも作って
みませんか？

2月26日(木)ひじきのマリネ

材料(4~5人分)

乾燥ひじき	大さじ2	A	酢	大さじ1
にんじん	小 1/3本		サラダ油	大さじ2
きゅうり	50g		しょうゆ	小さじ1
コーン缶	50g		砂糖	小さじ 1/2
チーズ	40g		塩	少々
ハム	50g		こしょう	少々

〔作り方〕

ひじきは洗ってもどし、ゆでる。
にんじんはせん切りにしてゆでる。
きゅうりは輪切り、チーズとハムは
小さい角切りにする。
Aの調味料でドレッシングを作り、
材料をあえてなじませる。

