

# 給食だより



4月号

H23年度 上小阿仁村学校給食センター

新年度がスタートしました。まだ肌寒い日が続いていますが、みなさん早起きはできていますか？早起きは朝ごはんをゆっくりに食べることができます。朝ごはんは体の自覚まし時計なので、しっかりと食べて元気に登校しましょう。



給食で使用する食品は上小阿仁村産、県内産、国産を中心に使用します。また、給食センターではすべての食品の製造年月日、賞味期限、メーカー名、産地、温度、品質などのチェック、記録をしています。子どもたちの安全のために、食品は安心して食べられるものを選びます。

- ・ **米** 上小阿仁村産あきたこまち100%使用
- ・ **牛乳** 秋田県産の牛乳を使用
- ・ **野菜** 旬のものは上小阿仁村産や秋田県産、その他も国産の野菜を中心に使用。

※ 4月からごはんも「食器への盛りつけ」になります

3月の給食だよりでもお知らせしましたが、今年度の4月からごはんも食器への盛りつけになります。今までは弁当に詰めて配食していましたが、弁当の老朽化にともない、専用の食器に各クラスで盛りつけをすることになりました。

## ☆ ごはんの盛りつけにともなうメリット ☆

- ・ 自分に合った量を盛りつけることができる。
- ・ ごはんの残量の減少が期待される。
- ・ 持ちにくい弁当から食器になることで、姿勢よく持つて食べることができる。
- ・ 弁当にごはんを盛りつける時間が省かれるので、今より炊きたてのごはんを提供できる。
- ・ 衛生面のリスクを減らすことができる。



## あきた Y Ū M E 給食

今年度から「あきた Y Ū M E 給食」がスタートします。あきた Y Ū M E 給食とは、上小阿仁村産、秋田県産の食材をたくさん使用した給食を目指すものです。ふだんから多くの地場産食材は使用していますが、毎月19日（食育の日）の給食に合わせて実施したいと思えます。内容は毎月のおたよりで紹介しています。

### 今月の Y Ū M E こんだては…

4月19日（火）

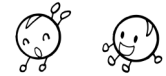
#### ■ 山菜うどん ■

鶏だしがきいたスープに、上小阿仁村産のふき、わらびなどの山菜を入れます。山菜は“ひまわり会”が持ってきてくれます。



#### ■ フライビーンズ ■

揚げた大豆に、特製のタレと青のり、アーモンドをまぶした栄養満点で食べやすい一品です。大湯村産の大豆を使用しています。



#### ■ ほうれん草の織香和え ■

上小阿仁村産のほうれん草を、のり、白ごまで風味よく味付けをします。ほうれん草は血液を作る鉄分がたっぷりです。



#### ■ 秋田県産フルーツゼリー ■

秋田県産のりんごで作ったフレッシュゼリーです。



#### ■ 牛乳 ■

秋田県の県北地域で飼育された牛から絞った牛乳です。骨を強くするカルシウム満点です。

### お知らせ：米粉パン普及推進事業について

秋田県では、現在、米の消費を図るため「米粉パン普及推進事業」を学校給食を対象に行っています。米粉パンは普通のパンよりも約6円高いのですが、この差額を補助してもらって年12回実施します。上小阿仁村はパンの日が少ないので毎月実施する予定です。昨年度もこの事業が行われ数回米粉パンを提供しましたが、もちもちとした食感が児童生徒には好評でした。