

おおさき食育通信



保護者の皆様に、年4回市内公立幼稚園・小学校・中学校の学校給食及び食育の取組など“食”に関する情報を発信します。

令和3年9月発行

大崎東学校給食センター ～にじいろキッチン～ オープンしました

令和3年8月23日より大崎東学校給食センターが給食の提供を始めました。
市内に4つ目の給食センターとなります。



「子供たちの笑顔があふれるおいしい給食」を目標に、スタッフ一同頑張ります！

Q どの学校に給食を届けているの？

A 敷玉小学校、下伊場野小学校、松山小学校、
鹿島台小学校、松山中学校、鹿島台中学校、
鹿島台第一幼稚園の6校、1園に届けています。



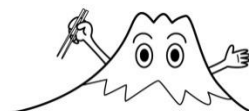
Q 「にじいろキッチン」って？

A 「にじいろキッチン」は、大崎東学校給食センターから給食を届ける学校・幼稚園の児童生徒・園児の応募作品から選ばれた愛称です。大崎の色とりどりの豊かな食材を使い、7つの学校・幼稚園に給食を届けることから名付けたそうです。

Q 大崎東学校給食センターはどこにあるの？

A 松山地域の鶴田工業団地内にあります。

《食事のマナーについて知ろう》



大崎市立西古川小学校

学校生活にも慣れ、毎日楽しく過ごす1年生。コロナ禍の今、給食時間での食育指導は難しいため、学級活動の時間に指導を行いました。箸の持ち方指導では、正しい持ち方に1年生は四苦八苦です。みんな真剣に練習をしましたが、なかなか難しい様子でした。「家でも練習してくるよ」、「明日の給食では上手に箸を持てるようにがんばる」とうれしい声が聞かれました。他にも、食育クイズや紙芝居を通してマナーを守って食事をする大切さについて考え、自分の食事の仕方について振り返ることができました。明日からどんながんばりが見られるか食事風景が楽しみです。

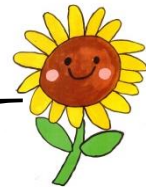


上手にもてたよ!



宇和島産のマダイが大崎市の給食に届くまで ～姉妹都市給食の紹介～

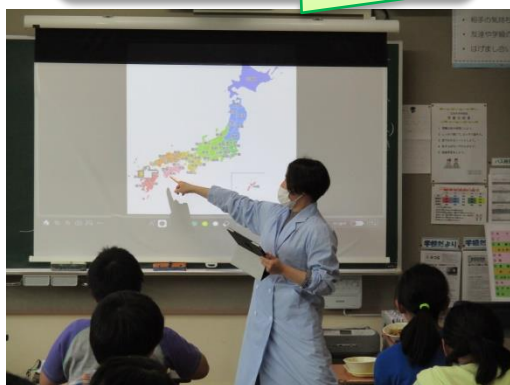
大崎市大崎南学校給食センター



給食時間に三本木小学校5年生の教室を訪問し、姉妹都市給食として提供されたマダイがどのように育てられたのか、また給食センターでの調理の様子を動画で紹介しました。

マダイが出荷されるまでに長い時間がかけられていることや、たくさんの人の思いが込められていることを知り、より味わい深い姉妹都市給食になりました。

愛媛県で大切に育てられたマダイです。



宇和島産マダイのトマトソースがけとして提供しました。



学校給食
人気レシピ

鶏肉のバーベキューソースがけ



大崎市立古川第三小学校

< 作り方 >

- ① 鶏肉は、食べやすい大きさに切る。
- ② 揚げ油を180℃に熱する。鶏肉に片栗粉をまぶして揚げる。
- ③ 玉ねぎ、りんごをすりおろす。
- ④ Aの調味料、水を計量する。鍋にすりおろした玉ねぎ・りんご、調味料、水を入れ弱火～中火でこげないように加熱する。玉ねぎの辛みがなくなるまで加熱する。
- ⑤ 揚げた鶏肉にソースをかけて、出来上がり。

< 材料 4人分 >

鶏もも肉	1枚	
片栗粉	適量	
揚げ油	適量	
玉ねぎ	20g	
りんご	10g	
A {	おろししょうが	小さじ1/2
	おろしにんにく	小さじ1/3
	砂糖	大さじ1
	こいくちしょうゆ	大さじ1/2
	みそ	大さじ1/2
	みりん	大さじ1/2
	水	大さじ3



レシピを聞かれる回数、ナンバーワンの献立です。人気の秘密はソースです。鶏肉以外の肉や、魚介、野菜にも合う万能ソースです。

*保護者向け食育通信 【令和3年度 第2号】(通巻 第38号)

発行：大崎市学校栄養士会

事務局：大崎市教育委員会教育部 教育総務課

TEL0229-72-5032 FAX0229-72-4004



大崎市イメージキャラクター
パタ崎さん