

# 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4年12月発行

## 改訂しました！第2期大崎市学校給食基本構想・基本計画改訂版（概要） その③

### 【基本計画】3よりよい学校給食の運営



#### 1. 安全な調理環境の整備

- ・各種「衛生管理マニュアル」の周知と徹底
- ・計画的、定期的な設備点検の実施
- ・栄養士や調理員等への研修会の開催
- ・給食施設の改修・修繕

#### 2. 環境に配慮した給食施設の運営

- ・食べ残し量の実態調査の実施
- ・食べ残しを少なくする献立の工夫
- ・食品ロスの削減や持続可能な農産物の消費についての指導
- ・廃油の再利用などのリサイクルの実施
- ・省エネ機器や低公害配送車などの導入

#### 3. 給食施設の適切な配置と業務の効率化

- ・合理的な給食エリアの検討
- ・施設の集約化（給食センター方式）の促進
- ・作業効率を高めるための機器の更新計画の作成、実施
- ・調理業務等の民間委託
- ・食材共同購入システムの拡充

#### 4. 給食費の公会計による業務の効率化

- ・口座振替登録方法の周知
- ・学校給食費事務取扱の統一と手引きの活用
- ・システム管理による督促業務の効率化

#### 食品ロスを考えよう！

（担当:世界農業遺産推進課）



## さつまいもを収穫しました！！



### 大崎市立 鬼首小学校

鬼首小学校では低学年の生活科「やさいをそだてよう」の取り組みの一つとして、毎年さつまいもを育てています。

本校は全校児童14名の小規模校のため、全校で収穫作業を行いました。

5月に苗を植え、10月に収穫するまでの5ヶ月間さつまいもの世話や観察を行い、成長を身近に感じてきました。

収穫したさつまいもは給食で「さつま汁」として提供しました。児童は自分たちが収穫したさつまいもを喜んで食べていました。



みんなでほったよ！



立派なさつまいも！



あったかさつま汁



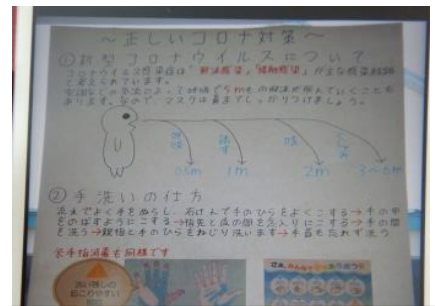
# 「北中祭」が開催されました！

大崎市立古川北中学校

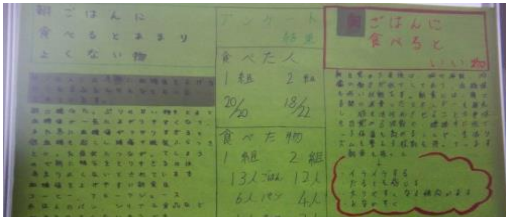
秋も深まった10月29日、「北中祭（文化祭）」が行われました。コロナ禍以前より規模を縮小しての開催でしたが、古北中保健給食委員会の生徒は、自分たちでテーマを決めて、学年ごとにまとめ、ポスター発表をしました。



10月の旬の食べ物『りんご』と『さんま』について紹介しました。



コロナ対策についてくしゃみ等による飛沫距離や、手洗いや換気の仕方についての内容を掲示しました。



朝ごはん何食べた？アンケート  
朝ごはんを食べると良いもの・良くないものについて掲示しました。



「今」伝えたいことをわかりやすく、イラストにしたり、クイズにしたりしました。

中学生らしく、大事なポイントを絞り、普段の給食メモでは伝えきれない読み応えのある内容でした。

## キャラメルポテト



材料（4人分）

|         |            |
|---------|------------|
| さつまいも   | 200g       |
| 揚げ油     | 適量         |
| 〈ソース〉   |            |
| グラニュー糖  | 12g（大さじ1）  |
| 水       | 60cc       |
| お湯（調整用） | 20cc       |
| バター     | 6g         |
| 生クリーム   | 15cc（大さじ1） |

大崎市立古川第四小学校



さつまいもにはビタミンCと食物繊維がたっぷり。寒さに弱いので、新聞紙に包んで保存してください。

作り方

- ①さつまいもはよく洗い、皮つきのままいちょう切りにして、170℃の油で素揚げする。
- ②鍋にグラニュー糖と水を加えて弱火で加熱する。かきまぜずに鍋をゆすりながらグラニュー糖をとかし、全体に色をつける。
- ③とろみがついてあめ色になったら火を止める。
- ④鍋を火からおろし、調整用のお湯を入れて全体を混ぜ合わせる。はねやすいので、火傷に注意する。
- ⑤④にバターと生クリームを入れて加熱し、ソースを仕上げる。
- ⑥①のさつまいもと⑤のソースをあわせてできあがり。



\*保護者向け食育通信 【令和4年度 第3号】（通巻 第43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



給食費口座振替登録はこちらから

