

5月給食だより



学校給食人気メニューのレシピを紹介します。

キャベツには、ビタミンCが豊富で風邪やストレスから体を守る働きもあります。ぜひ、おいしく召し上がってください。

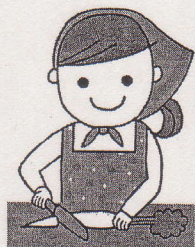
キャベツのクリーム煮

< 材料4人分 >

・鶏もも肉	80g
・むきえび	40g
・キャベツ	160g
・じゃがいも	120g
・にんじん	60g
・たまねぎ	60g
・白花豆のペースト	20g
・マーガリン	20g
・強力粉	20g
・脱脂粉乳	10g
・生クリーム	10cc
・チキンブイヨン	50g
・パセリ	少々
・サラダ油	5cc
・食塩	少々
・チキンコンソメ	少々
・こしょう	少々

< 作り方 >

1. 鶏もも肉は1.5cm角切りにする。
2. 野菜をした処理し、食べやすい大きさにカットする。
3. マーガリンと強力粉を鍋にかけ練ってルウを作る。
4. 鍋にサラダ油をしいて鶏肉を炒め、火が通ったらむきえび、玉葱、人参を加える。
5. じゃが芋、きゃべつを加えて火を通す。
6. 湯で溶いた白花豆のペースト、チキンブイヨン、ルウ脱脂粉乳を加えて調理する。
7. 最後にパセリと生クリームを加えてコクを出す。



新学年に上がって、ひと月が経ちました。子どもたちは新クラスにようやく馴染み始めた頃でしょうか！？いくつになっても新しいことが始まる時は、ワクワクドキドキするものですね！給食センターでも職員の入れ替わりがあり、調理業務において再確認の意味も含め安全管理を怠らないよう、より一層の努力をして参りたいと思います。

家では、手作りの愛情たっぷりの料理を食べさせていると思いますが、子どもには安全でおいしい料理を食べさせたいと思うのが親心。学校給食でもこの安全性を重視し、かつおいさを提供できるよう調理業務を行っています。

ただ予算面もを考えると、全てが全て安全性の高い国産食材をつかうことに限界が出てきてしまいます。

以前、中国産食材の問題が発生したとき、小祿給食センターではいち早く全ての食材から中国産を外し、可能な限り国産食材へと切り替えを行いました。それから2、3年経つにつれてやはり予算の面で割りにあわなくなり、一部の中国食材において安全管理体制の高い業者から取引をしているのが現状です。安全なもの、栄養価の高いものは値段も高いものです。昨年度からの給食費値上がりも踏まえ、無添加食材等も含めより質の高い学校給食を提供できるよう頑張ります。

