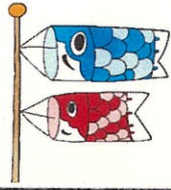


学校給食だより



# もりもりつうしん



2022年4月22日

新十津川町  
学校給食センター

しん と つ かわ ちょう

## 新十津川町

がっこう きゅうしょく しょうかい

### 学校給食紹介

新十津川町学校給食センターは、平成14年に完成してから、今年で20年になります。新十津川小・中学校、幼稚園、高等学校、雨竜小学校・中学校に給食を届けています。

調理スタッフは12名で約1000食を作ります。朝は7時半ごろから食材が届き始めます。夏から秋にかけて、たくさんの地元野菜が納品されます。

8時30分から作り始め、11時にはできあがった給食を車に積んで学校に運びます。毎日、作業工程を計画して、衛生的な調理ができるようにしています。

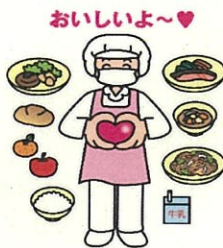


野菜は洗いぬいで3回洗い



温度管理と記録もしっかり行います

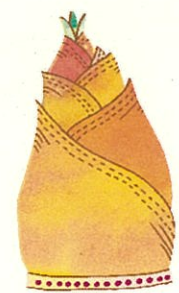
お昼からは、みなさんが使った食器を洗い、打ち合わせと一日中とても忙しく働いています。その他にも、事務の仕事や、施設を管理するスタッフ、給食を運ぶ運転手さんもいます。給食が届くまでに、たくさんの人が関わっています。



## 2日は絆給食 たけのごはん



母村である奈良県十津川村との交流を深めるために、年4回絆給食を提供します。1回目は春の食材として十津川村で親しまれている孟宗竹を使った「たけのごはん」を作ります。



### 北海道のたけのごはん！

北海道では、ほほ竹が生えていないので孟宗竹は採れません。北海道でとれるたけのごはんは、千島笹という笹の若芽で、ねまがり竹や姫竹といわれています。

## 「お米シロップ」を使ったとり天を作りました

今回はみそだれにお米シロップを使いました。ごはんにも合う味なので、次回は、とり天丼に挑戦したいと思います！



肉に衣をつけて揚げます  
1800こ分作りました



手作りのみそだれにつけて配食



〜できあがり〜

