

もいもいつうしん

2023. 1. 27

新十津川町
学校給食センター

給食センターの「だし」を紹介します！

新十津川町学校給食センターでは、「だし」の味を大切にしています。みそ汁は煮干しから、すまし汁やうどんは、削り節と昆布から、ラーメンスープは、玉葱・人参・ねぎ・昆布・豚骨からだしをとっています。今月は、みそ汁に使う煮干しだしをじっくり丁寧にとる様子を紹介します。



①専用のだし袋を用意します。



②煮干しをだし袋に入れます。



③品質の良い、立派な煮干しです！



④始めは、煮干しを水に入れて、水だしをとります。



⑤次に、50分ほどかけて、じっくりだしをとります。



⑥だし袋に入った煮干しを釜からとりだします。

今月は、煮干しだしを使ったみそ汁が5回あります。だしの味も感じてみてくださいね。また、栄養教諭が行っている食に関する指導では、毎年、小学校3年生で、給食のだしを飲む味覚の体験を取り入れています。



植村建設様からお米の寄贈がありました



雨竜で工事を行っている植村建設様から、地域貢献として学校給食用に昨年に続き「雨竜産 ななつぼし1400キログラム」を寄贈していただきました。2月の給食から使用させていただきます。

たくさんのお米を寄贈していただき大変ありがとうございます。大切にいただきますよう！

きりとり

おたよりの名前をぼしゅうします!!

学校 年 組 名前

考えた名前



今年も、4月から1年使用する給食だよりの名前を募集します。

みなさんがすてきな名前を考えられるのを楽しみにしています。4月からのおたよりの名前として、「これがよい」と思うものを上の紙に書き、切り取って担任の先生に渡してください。

まってま〜す

締め切りは、2月13日（月）です。

学年、名前も忘れずに書いてくださいね。
(他の紙に書いて出しても良いですよ!)

