

西脇市立学校給食センターでは、西脇市内の小学校8校、中学校4校、幼稚園1園の約3400人分の給食を作っています。今月のにしわきっ子では、みなさんがいつも食べている給食がどのように作られているか見てみましょう！

★献立表、にしわきっ子は、ホームページでもご覧になれます。
「西脇市 献立」、「西脇市 食育だより」で検索
★給食のレシピを随時ホームページで更新しています。
「西脇市 学校給食レシピ」で検索

給食や給食センターに関するお問い合わせはこちらまで
TEL/FAX 0795-22-6041
TEL(栄養教諭あて) 0795-22-6333
メール n-kyushoku@city.nishiwaki.lg.jp

給食ができるまで...

[焼きハンバーグソースかけ]

①ケチャップなどの調味料を煮つめてソースを作ります。
②ハンバーグを鉄板に並べます。
③オーブンで焼きます。
④ソースをかけます。

[切干大根のサラダ]

①野菜はひとつひとつていねいに3回洗います。
②野菜を切ります。
③蒸したり、釜で茹でて火を通します。
④火を通した後、食中毒を防ぐために冷やし、調味料で味付けします。



[クリームシチュー]

①にんじんやじゃがいもなどの皮をむきます。
②材料を切ります。
③小麦粉とバターを炒めてルーを作ります。
④コトコト煮込みます。



おいしさのヒミツ!
給食センターでは、調理員さんが朝7時半から1時間じっくり炒めてルーを作っています! だから濃厚でおいしいシチューになるんだね!

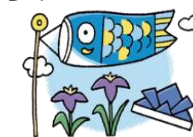
「こどもの日」ってなあに?

5月5日は「こどもの日」です。子どもの成長をお祝いし、お母さんに感謝する日です。もともとは「端午の節句」といい、しょうぶ湯につかり、病気や悪いものをさける日とされてきました。

★ちょこっとクイズ★

こどもの日にはあるおもちを食べる風習があります。次のうちどれでしょう?
①桜もち ②かしわもち ③おはぎ

給食でも、5月10日に「こどもの日献立」が登場します。お楽しみに!



☆長期欠食者の給食費の取り扱いについて☆

連続5日以上欠食する場合は、あらかじめ欠食の届出があった分のみ給食費の還付対象となります。速やかに学校園に連絡しましょう!!

「跡継ぎが絶えず、家が栄えますように」といふ願いが込められています。
かしわもちを包んでいる葉は、古い葉がながくなるから落ちないから、その家の
ちよこつとアスのことえ: ②かしわもち