

えいようだより

2018年 摂津市教育委員会

4月

摂津市学校給食会

せつつし きゅうしょく

摂津市の給食のおいしさのひみつ！！

ひみつ：その1 ☆ 手作りてつくにこだわっています ☆

- ・カレーやシチューのルーはマーガリンとサラダ油あぶら こむぎこ つくと小麦粉から作っています。また、和風わふうのだしだしも昆布こんぶや削り節けす ぶし にぼ、煮干しにぼからとっています。
- ・唐揚げからあげ、カツてん、天ぷらてんぷらなどは冷凍食品れいとうしょくひんを使わず、給食室きゅうしょくしつで素材そざいに下味したあじや衣ころもをつけて揚げています。
- ・ハンバーグ、つくねつくねなどもミンチ肉にくをこねてひとつずつてつく手作りしています。
- ・キャロットケーキやブラウニー・手作りゼリーてつくなどの手作りメニューてつくもあります。



ひみつ：その2 ☆ いろんな献立こんだてが出来ます ☆

- ・自校炊飯じこうすいはんなので、炊き込みご飯た こ はん つくも作っています。種類しゅるいも豊富ほうふです。
- ・マーボー豆腐とうふやボルシチ・パプリカーシュせかい りょうりなどの世界の料理りょうりや冬至とうじや節分せつぶんなどの行事食ぎょうじしょくも献立こんだてに取り入れています。
- ・コンベクションオーブンをつか使って焼き魚つか や さかなやグラタンや ものなどの焼き物やきものやサラダなどの蒸し物むのもの ちょうりを調理ちょうりしています。



ひみつ：その3 ☆ 材料選ざいりょうえらびにもこだわっています ☆

- ・合成着色料ごうせいしゃくしよくりょうや発色剤はっしょくざいなどの添加物てんかぶつが入っていないハムやベーコン・かまぼこ・ちくわなどをつか使っています。
- ・低農薬ていのうやくや有機野菜ゆうきやさいや果物くだものも使っています。
- ・旬しゅんの食材しょくざいを多く取り入れるよう心がけています。旬しゅんの食べ物たのものは、おいしくて栄養えいようがあるので、多く取り入れるよう心がけています。
- ・みなさんに摂津市の特産物せつつし とくさんぶつへの親しみしたと地域の食文化ちいき しょくぶんかへの理解りかいを深めてもらうため、摂津市内せつつしで採れた、鳥飼なすとりのかいを年1回給食ねん かいきゅうしょくに使用しょうしています。



ひみつ：その4 ☆ いろんな人ひとの思いおもがつかまっています ☆

- ・調理員ちょうりいんさんはみんなのことを考かんがえて給食きゅうしょくを作つくっています。食べやすいように切り方きかたを工夫くふうしたり、温かいあたたものは温かく、冷たいあたたものは冷たくつめ食べられるようにするなど、心こころを込めてこ作つくっています。

