

# いただきます 3月号

豊能町学校・幼稚園給食会 発行

## ねんせい 6年生リクエストメニュー

残り半月も調理員さんとおいしい給食作りがんばります!

毎年6年生には、卒業までにもう一度食べたいメニューをアンケートで聞いています。12月から徐々に、できる限り献立に組み込んでいます。今年度の6年生の好きなメニューベスト3はこのようになりました。(複数回答可)

	ひがし だいしょう 東ときわ台小	ひがしの せしょう 東能勢小	こうふうだいしょう 光風台小	よしかわしょう 吉川小
1位	ミルメーク…7票	あげパン…8票	フルーツポンチ (たくさん)…17票	あげパン…9票
2位	ゆかりごはん…4票	ナン…7票	カレー…13票	とりのから揚げ・ クロワッサン…4票
3位	フルーツポンチ・ から揚げ…3票	フルーツポンチ…6票	ナン…10票	シチュー・コーンスープ・ うどん・プリン…2票



## とよの地場産物の日

今年度より月1回から、月2回に増やして行ってきました。気候等により収穫できる時とできない時がありますが、地場産物の日はできる限り豊能町産の食べ物を使っています。3月5日(金)は、久しぶりに生の「高山真菜」が出る予定です。この時期しか出回らない貴重な食材です。収穫できたらいいなあ…



## クジラQ&A

6年ぶり?に出したクジラは、真っ黒な見た目にびっくりしている子もいましたが、臭みも少なく好評だったようです。はじめてクジラを食べた児童もおり、こんな質問を受けました。

Q クジラはどうやって切ったの?

A 給食室では切っていません。和歌山の太地町というところで加工されています。

Q みんなでクジラ何頭分を食べたの?

A 全校分で約47kg使いました。今回のニタリクジラがだいたい15トンtとすると…約クジラ1/320頭分です。(骨や内臓ははぶく。)

1/320…この幅くらい? クジラって大きいですね。



### < 3月に使用する加工食品 (一部) >

これ以外で気になるものがありましたら、各校までご連絡ください。

もみのり  
乾のり、砂糖、醤油(脱脂大豆、大豆、小麦)、風味だし(海老、昆布、鰹、鯖)、食塩、水あめ(コーンスターチ、馬鈴薯澱粉、甘しょ澱粉)、調味料(アミノ酸等)、香辛料、水

さくらゼリー  
【さくらんぼダイス】さくらんぼ果汁、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ、ぶどう糖、水、ゲル化剤、香料、ビタミンC、酸味料、クチナシ色素、紅麴色素、クエン酸鉄Na  
【レモンゼリー】水あめ、砂糖、ぶどう糖、レモン果汁、水、ゲル化剤、ビタミンC、香料、酸味料、クエン酸鉄Na

カスタードプリン  
粉あめ、牛乳、加糖卵黄、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、水あめ、乳等を主要原料とする食品、全粉乳、ぶどう糖、カラメルソース、酵母エキス、水、香料、ゲル化剤、着色料、乳化剤、トレハロース(アレルギー乳・卵・大豆)

マスカットゼリー  
ぶどう糖果糖液糖、ぶどう果汁、食物繊維(難消化性デキストリン)、砂糖、ピロリン酸鉄、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳酸カルシウム、塩化カリウム

サイダー  
砂糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、香料、酸味料

ナン  
小麦粉、なたね油、砂糖、食塩、イースト、乳化剤、ビタミンC、加水