

School Lunch News

ひだまりだより

令和7年4月28日

糸島市立志摩中学校

栄養教諭 迎 晶子

新年度の給食がはじまって1か月が経ちました。各家庭でのマイエプロン準備のご協力、ありがとうございます。志摩中学校では、ひだまりホールで全校そろっての給食を実施しています。給食当番の生徒も各学年、素早い準備や片付けを頑張ってくれています。

今年度も、地域でとれる食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、おいしい給食作りに努めていきます。

1年間、どうぞよろしくお願いいたします。



志摩中学校 給食調理員さんの紹介

(シダックス大新東ヒューマンサービスさん)

約460人分の給食を、7人の調理員で
衛生と安全に細心の注意を払い、心を込めて作ります。
どうぞよろしくお願いいたします。

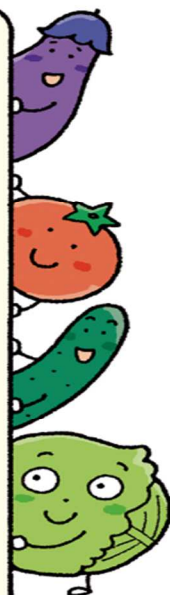


生産者グループ「ひだまりグループ」さんの紹介

志摩中学校の給食では、志摩の生産者グループ「ひだまりグループ」さんから野菜を納品してもらっています。ひだまりグループさんからの納品は、20年前から続いており、「志摩で育った野菜を志摩の子どもたちに食べさせたい」という思いを込めて活動されています。毎月1回定例会を行い、次の月に納品できる食材の確認を行います。現在、5名の生産者の方から納品していただいています。

また、令和6年9月より、「志摩の四季」さんからも納めてもらうことができるようになり、志摩産の野菜の使用率が上がりました。

地産地消の取組は、生産者の顔が見えて、新鮮で、輸送も近く環境にも優しいというメリットがあります。子どもたちには地域で育った食材を食べ、元気に育ってほしいと思います。



保護者の方へ

給食当番の週には、マイエプロン、
バンダナ、マスクの準備をお願いします。
エプロンを忘れた生徒には、
学校のエプロンを貸出しています。
紛失防止の為、洗濯されたらその週
のうちにご返却をお願いします。

給食レシピ紹介

ふきと牛肉の炒め物

材料(4人分)

・牛肉	40g
・ふき	120g
・にんじん	30g
・つきこんにやく	50g
・油	小さじ1
・酒	小さじ1
・さとう	小さじ2
・しょうゆ	小さじ2
・白ごま	少々

作り方

- ① ふきは塩をかけ、両手で前後に押し転がす。塩がついたまま熱湯でゆでて冷水につけ、皮をむく。
- ② にんじんは短冊切りにする。こんにやくは2cm幅に切り下ゆでする。
- ③ フライパンに油を入れ中火で牛肉を炒める。肉の色が変わりはじめたら、②、ふきを加え、炒める。
- ④ 火が通ったら調味料を入れ、最後にごまをふる。