

いたたきまーす！

担当
中伊豆給食センター
栄養教諭 青嶌

★3月の給食のごあんない★

- 2日(月)『受験生応援メニュー』チキンカツ(きちんと勝つ!)、コールスローサラダ(コーンで幸運をツカメ!!)、いよかんゼリー(いへ予感&ビタミン補給♪)
- 3日(火)『ひなまつりメニュー』ちらし寿司、中伊豆のわさびの花を入れた磯辺和え、ひなあらで桃の節句をお祝いしましょう♪
- 6日(金)『市内統一ふるさとメニュー』伊豆市のお茶を衣に使った唐揚げ、伊豆半島の上質なひじき、修善寺のしいたけ、伊豆の国市の紅ほっぺなど地域のおいしい食材をいただきましょう★
- 10日(火)『卒業生リクエストメニュー』中伊豆中学校3年2組の卒業リクエスト。揚げパンはプレーンも大人気。きび砂糖に少し塩を入れているのもポイントです。
- 12日(木)『世界味の旅ツアーin韓国』唐揚げに甘辛いタレを絡めたヤンニョムチキン。ごはんに合います！キムチチゲもたっぷり野菜。韓国料理は野菜がたくさん食べられますよ！

◆3月のふるさと食材(県内産まで)※仕入れの都合により変更することもあります

米(県内産米)、牛乳(伊豆市)、パン(県内産小麦使用)、油揚げ、豆腐(中伊豆季多楽)、干し椎茸(伊豆市)、わさびの花(中伊豆)、ヤーコン(中伊豆)、卵(中伊豆)、いちご(伊豆の国市)、ひじき(伊豆半島)、せん茶(伊豆市)、生椎茸(伊豆市)、梅ペースト(月ヶ瀬)、みかん缶(県内)、焼き豚(伊豆の国市匠)、ツナフレーク(焼津港)大豆(中伊豆産フクユタカ)、わさびの茎(中伊豆)トマト(三島市)、枝豆(県内)

給食メニュー紹介

「トックスープ」

韓国のもち(トック)を入れたスープです♪
トックは最近はスーパーなどで手軽に買えますよ。

～作り方～

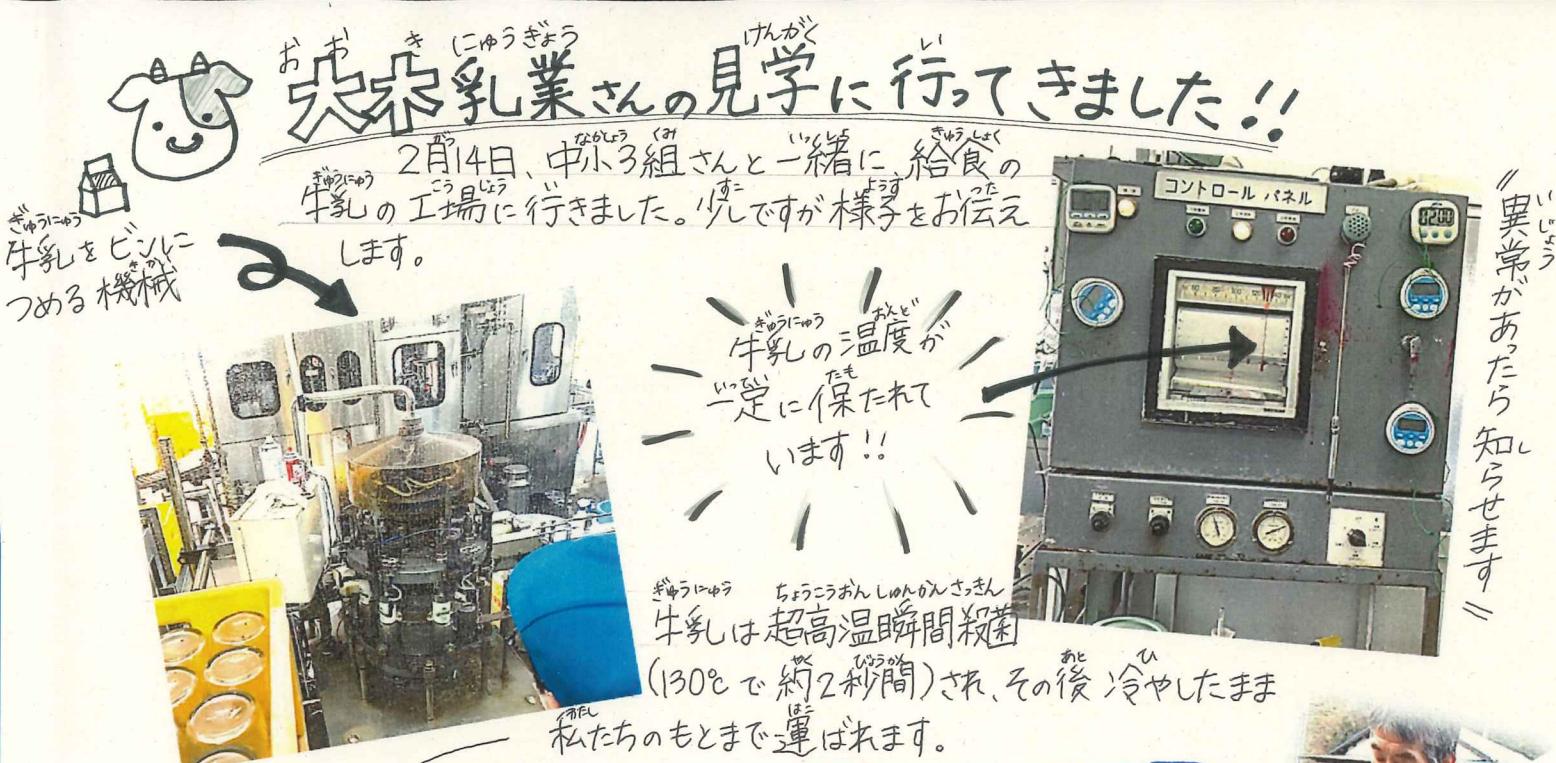
- ①しょうがはすりおろし、にんじんは千切り、木耳はスライス、えのきは石突きをとて食べやすい長さに切ってほぐし、チンゲン菜は2~3cm幅に切る。鶏肉は酒に漬けておく。
- ②鍋に油を熱し、しょうがを炒める。香りが出たら鶏肉を炒める。
- ③鶏肉に火が入ったら、にんじんを入れる。油が全体に回ったら水を入れて煮る。
- ④一煮立ちしたらアクをとて、木耳、えのきだけを入れる。
- ⑤調味料を入れたら、トックを入れ5分ほどたらチンゲン菜も入れる。
- ⑥火が通ったらごま油を回して仕上げます。

ご家庭で
ぜひ!

～材料(4人分)～

- 材 料 (4人分) ~
- 油 0.4g
- しょうが 1.2g
- 鶏肉 25g
- 酒 適量
- にんじん 20g
- 水 460g
- 木耳(乾燥) 2g
- えのきだけ 25g
- トック 70g
- チンゲン菜 60g
- ★鶏ガラ顆粒だし 2.2g
- ★しょうゆ 8g
- ★塩 0.6g
- ★こしょう 適量
- ★ごま油 適量

3月号



2月14日、中小3組さんと一緒に、給食の牛乳の工場に行きました。少しうまく様子をお伝えします。

牛乳は超高温瞬間殺菌(130℃で約2秒間)され、その後冷やしたまま私たちのもとまで運ばれます。

伊豆牛乳の給食の牛乳を毎日5000本つくっています。お母さん牛が子牛にあげる乳をいたいでいるので、ありがとうございます！

いつもおいしい牛乳をありがとうございます！！

1日に必要なカルシウム量		
年齢	男性	女性
8~9歳	650mg	750mg
10~11歳	700mg	750mg
12~14歳	1,000mg	800mg
15~29歳	800mg	650mg
30~49歳	650mg	650mg
50歳以上	700mg	650mg

牛乳...6mg
コーラ...4mg
オレンジジュース(10%)...17mg
牛乳...220mg

カルシウムの多い食品

- ヨーグルト 1個(100g) 120mg
- ヨーグルト 1杯(200g) 220mg
- プロセスチーズ 1切れ(20g) 130mg

牛乳

骨時金

ビタミンDの多い食品

- イワシ・サケなどの魚類

ビタミンKの多い食品

- 納豆
- 小松菜
- ひじき

(文部科学省「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」より)

いつも感謝を忘れずに

いただきます

楽しく食べよう

季節のものを味わおう

等足を運んでくださった保護者の皆様、ありがとうございました。

お会いできてうれしかったです！給食訪問や授業にも行かせていただいて、多い回数ではありませんでしたが、子どもたちの笑顔や真剣な姿を見られました。私が一番好きな時間です。

これからも子どもたちとともに、自分も成長していきたいと思います。どうぞこれからもよろしくお願いいたします。