

に い み ー る だ より



NO.1 令和6年6月 新見市学校給食センター

だんだんと気温や湿度が高くなって、ジメジメとした季節がやってきました。体調管理に気をつけて、
元気に学習や運動をがんばってくださいね。

今年度もおいしくて安全安心な給食が提供できるよう、職員一同力を合わせてがんばりますので
よろしくお願いいたします。

やく にんぶん きゅうしょく つく
約1850人分の給食を作ります！



★名称：新見市学校給食センター
(愛称 に い み ー る)

★場所：新見市正田

★給食を届けているところ：新見市内の全小中学校
(小学校15校、中学校5校)

★職員：所長1名・栄養教諭等4名
調理員29名・事務職員2名

に い み ー る の 調 理 作 業 紹 介



せんまいご
洗米庫

★長い管を通して、お米が
炊飯室へ運ばれます。

せんまいき
洗米機

★長い炊飯機の中を通して、
ごはんが炊き上がります。

★クイズ

1つの釜で何人分のご飯が炊けるでしょう？

- ①約50人分
- ②約70人分
- ③約100人分

→答えは裏側にあるよ。



すいはんしつ
炊飯室

ほぐし機

★クラスごとにごはんの
量をはかり、ごはん容器
に分けていきます。

はかり



にいま～るの見学に来てくれました♪

5月1日に塩城小学校のみなさんが、にいま～るの見学に来てくれました。2階から実際に給食を作っている様子を見たり、説明を聞いたりした後、配送車の見送りをしました。その後、できたての給食を食べました。後日、学校からお礼のお手紙をいただきました。うれしい言葉やかわいいイラストに元気をもらいました。これからも、安全でおいしい給食を作っていきますので、よろしくお願いします。



★児童の感想★

- ・毎日わたしたちにおいしい給食を作ってくださいありがとうございます。
- ・給食ができるまでにはたくさんの工夫をしていることが知れたのでびっくりしました。
- ・給食を残すことがあるので、これからも給食に感謝して食べて、食べ残しを少なくしたいです。

献立や調理の様子をSNSで紹介しています！

にいま～るでは、新見市公式SNS『にいま食育広場』に、毎日の給食やレシピ、調理の様子などを掲載しています。
給食の献立や量について、ぜひご家庭で参考にしてください。

facebook



Instagram



給食レシピ紹介

5月のこんだてより

☆牛肉のオイスターソース炒め☆

【材料 4人分】

牛肉スライス	250g	アスパラガス	70g
しょうが	少々	オイスターソース	大さじ1
油	適量	しょうゆ	大さじ1弱
キャベツ	300g	塩	小さじ1/4
玉ねぎ	200g	こしょう	少々
にんじん	70g		

【作り方】

- ①キャベツ、にんじんは短冊切り、玉ねぎはスライス、アスパラガスは3cm切りにする。
- ②フライパンに油を熱し、しょうがと肉を炒める。
- ③にんじん、玉ねぎ、キャベツ、アスパラガスを加え炒める。
- ④調味料を加え炒め、味を整える。



★給食では、地産地消「にいまの日」で千屋牛肉を使用しました！

★新見市学校給食センター施設見学お申込みのご案内★

施設見学等を受け入れています。

お申込みは新見市学校給食センターへお電話【72-1349】ください。



★正解は、②の約70人分です！