

にいいみ〜るだより



NO.5 令和7年3月 新見市学校給食センター

日に日に春の訪れが感じられるようになりました。今年度はどんな1年でしたか？自分の食生活を振り返り、新しい生活や次の学年へ向けて体調を整え、準備を進めていきましょう。

千屋牛肉を寄贈していただきました！

新見市特産の「千屋牛肉」を地元の子もたちに味わってもらおうと、2団体から千屋牛肉の寄贈がありました。1月にはJA晴れの国岡山新見統括本部より140kgの寄贈があり、千屋牛元気もりもり丼を提供しました。また、2月には千屋牛振興会より60kgの寄贈があり、千屋牛おこわを作りました。給食を食べた児童は「千屋牛肉はやわらかくておいしい」「これからも給食に出してほしい」と喜び、郷土の味を堪能しました。地域の方々と特産物を提供していただき、とても有難く、心より感謝申し上げます。



当日は、千屋小学校とあらとしょうがっこう新砥小学校で生産者の方と児童と一緒に会食をしました。



Zoomを使って千屋牛振興会の江田英明さんとしせいしょうがっこうねんせいこう思誠小学校2年生が交流しました。

目録を受け取る石田市長（左）とJA晴れの国岡山の磯田常務理事（右）

千屋牛振興会の江田さん（中央）

今回の千屋牛肉寄贈を通して、子どもたちからは「千屋牛が身近にあることを誇りに思う。」という声も聞かれ、近年、コロナ禍でなかなか地域の方との交流給食ができていませんでしたが、生産者の方と交流ができたことで、子どもたちに感謝の気持ちや郷土愛が育まれた様子が伺えました。

給食レシピ紹介

【材料 4人分】

ごはん	4杯	糸こんにゃく	100g
牛肉スライス	350g	ねぎ	30g
さとう	小さじ1	炒め油	適量
しょうゆ	小さじ1	しょうゆ	大さじ2
玉ねぎ	250g	酒	小さじ2
にんじん	40g	さとう	大さじ1と1/2
ごぼう	50g	水	100ml

1月のこんだてより

☆千屋牛元気もりもり丼☆

【作り方】

- ①玉ねぎはスライス、にんじんは短冊切り、ごぼうはさがき、ねぎは小口切りにする。
- ②鍋に油を熱し、肉をさとうとしょうゆで下味をつけながら炒める。
- ③玉ねぎ、にんじん、ごぼうを加え炒め、水を加える。
- ④調味料を加え、味を整えて煮る。
- ⑤ねぎを加える。
- ⑥⑤をごはんにかける。



ありがとうございました♪

今年度も、給食を提供している市内の学校からいみへ、たくさんのお手紙をいただきました。心のこもったお手紙をありがとうございました。日ごろの感謝の気持ちや、調理員さんの体を気遣う優しい言葉など、子どもたちが一生懸命気持ちを伝えてくれ、職員一同、安全安心な給食提供に向け励みになりました。



心のこもったお手紙をありがとうございました。これからも安全でおいしい給食が届けられるように、みんなで力を合わせて頑張ります。



児童・生徒の手紙を見る職員



1年間の食べ方



できたかどうか振り返ってみましょう。

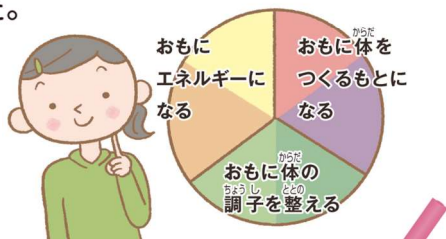
朝ごはんをしっかり食べることができた。



苦手そうなものでも一口は挑戦できた。



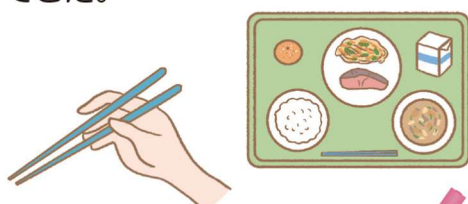
食べ物の栄養のはたらきを考えながら食べることができた。



食べ物を大切にし、いろいろな人に感謝して食べることができた。



はしの持ち方や食器の置き方に気をつけて食べることができた。



行事食や地域の料理をよく味わいながら食べることができた。

