



# 8月給食だより



やまとつくんとこころちゃん  
東大和市学校給食センター

今年は、例年より早く2学期を迎えましたね。生活リズムを整えて、体調管理に気を付けながら無理せず過ごしましょう。まだまだ暑い日が続くので、水分補給を30分に1回程度行えると良いですね。

## ～給食物資の産地等～

学校給食物資は、国の基準に基づき市場に流通しているものを使用しております。  
学校給食に使用する食材の産地等(予定)は以下のとおりです。野菜等の産地については、市場での調達により産地がかわるため、7月の実績を掲載しております。

### ○米

種類	産地
精白米	埼玉県、佐賀県(元年度産)

### ○野菜等(7月使用実績)

種類	産地
たまねぎ	兵庫県、東京都(東大和市)
にんじん	千葉県、東京都(東大和市)
キャベツ	長野県、東京都(東大和市)
しょうが	高知県
にんにく	青森県、東京都(東大和市)
ねぎ	茨城県
ほうれんそう	群馬県
じゃがいも	長崎県、東京都(東大和市)
もやし	栃木県

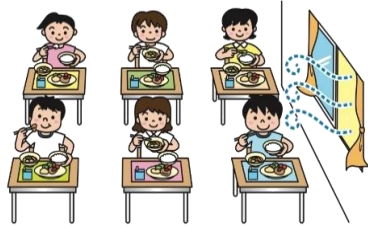
### ○肉

種類	産地
豚肉	岩手県
鶏肉	山梨県、岩手県

\*東大和市の学校給食では牛肉を使用しておりません。

### ○魚介類

種類	産地
さば	ノルウェー
メルルーサ	アルゼンチン
あじ	ベトナム



学校給食は、栄養バランスに優れ、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための教育の一環として行っています。また食材については国の基準に基づき安全なものを使用し、さらに給食課でも放射性物質検査を行うなど安全性を確認しております。こうした学校給食の趣旨と安全性についてご理解いただきますようお願いいたしますが、それでも給食喫食や牛乳飲用に、ご不安がある場合には、学校へご相談ください。

\*東大和市公式ホームページにて、献立、レシピ集、学校給食摂取基準等の内容を掲載しております。

アクセス方法:「東大和市公式ホームページ」→「子育て・学校」→「学校教育」→「学校給食」→「学校給食の献立について」、「なつかしくてあたらしい!東大和市のおいしい給食レシピ集!」、「栄養」

## 給食のレシピ紹介「ラタトゥイユソース」

<材料(5人分)>

- ・オリーブオイル 少々
- ・にんにく(みじん切り) 1g
- ・ベーコン(短冊切り) 15g
- ・たまねぎ(1.5cm角切り) 25g
- ・トマト缶詰(ダイス) 50g
- ・コンソメ 少々
- ・塩 少々
- ・こしょう 少々
- ・ローリエ 少々
- ・砂糖 少々
- ・白ワイン 小さじ1
- ・なす(1.5cm角切り) 25g
- ・ズッキーニ(1.5cm角切り) 15g
- ・ピーマン(1.5cm角切り) 25g

<作り方>

- ①にんにくを炒め、香りがでたら、ベーコンも炒める。
- ②たまねぎを入れ、トマト缶詰を加え煮る。
- ③調味料A(コンソメ～白ワイン)を加える。
- ④なす、ズッキーニとピーマンも加える。
- ⑤味を調えたら、完成!

\*焼いた鶏肉や、白身魚、オムレツなどにかけて食べてください♪



～保護者の皆様へ～

当市の給食では、そば、落花生(ピーナッツ)、くるみ、カシューナッツは使用しておりません。

食物アレルギーのあるお子様で、学校で特別な配慮を必要とする方は、学校へ学校生活管理指導表のご提出をお願いいたします。

また、アレルギー等の理由により牛乳・乳飲料\*の停止を希望する場合は、学校へ申請書を提出してください。この際、停止できる

のは飲用牛乳・乳飲料\*のみです。緑茶、りんごジュース等の飲料は提供されますので、ご注意ください。

\*令和2年4月から、牛乳停止の申請に伴い、乳飲料も停止することとなりましたので、ご注意ください。

～お知らせ～

\*給食センターでは、多くの献立で調理器具を共用しています。

また、食材料を製造している食品工場内等でも、各種アレルギー食品を取り扱っています。

従って、アレルギー食品として表に記載されていない場合でも、少量混入する可能性があります。

\*ドレッシング等の調理加工品は、4月～9月、10月～3月の半期ごとに変わります。



※この用紙は、再生紙を使用しています。