

えいようだより

2018年 摂津市教育委員会

4月

摂津市学校給食会

せつつし きゅうしょく

摂津市の給食のおいしさのひみつ！！

ひみつ：その1 ☆ 手作りてつくにこだわっています ☆

- ・カレーやシチューのルーはマーガリンとサラダ油あぶら こむぎこ つくと小麦粉から作っています。また、和風わふうのだしも昆布こんぶや削り節けす ぶし にぼ、煮干しからとっています。
- ・唐揚げからあげ、カツてん、天ぷらなどは冷凍食品れいとうしょくひんを使わず、給食室きゅうしょくしつで素材そざいに下味したあじや衣ころもをつけて揚げています。
- ・ハンバーグ、つくねなどもミンチ肉にくをこねてひとつずつてつく手作りしています。
- ・キャロットケーキやブラウニー・手作りゼリーてつくなどの手作りメニューてつくもあります。



ひみつ：その2 ☆ いろんな献立こんだてが出来ます ☆

- ・自校炊飯じこうすいはんなので、炊き込みご飯た こはん つくも作っています。種類しゅるいも豊富ほうふです。
- ・マーボー豆腐とうふやボルシチ・パプリカーシュなどの世界の料理せかい りょうりや冬至とうじや節分せつぶんなどの行事食ぎょうじしょくも献立こんだてに取り入れています。
- ・コンベクションオーブンをつか使って焼き魚や さかなやグラタンなどの焼き物や ものやサラダなどの蒸し物む もの ちょうりを調理しています。



ひみつ：その3 ☆ 材料選ざいりょうえらびにもこだわっています ☆

- ・合成着色料ごうせいちゃくしよくりょうや発色剤はっしょくざいなどの添加物てんかぶつが入っていないハムやベーコン・かまぼこ・ちくわなどをつか使っています。
- ・低農薬ていのうやくや有機野菜ゆうきやさいや果物くだものも使っています。
- ・旬しゅんの食材しょくざいを多く取り入れるよう心がけています。旬しゅんの食べ物た ものは、おいしくて栄養えいようがあるので、多く取り入れるよう心がけています。
- ・みなさんに摂津市の特産物せつつし とくさんぶつへの親しみしたと地域の食文化ちいき しょくぶんかへの理解りかいを深めてもらうため、摂津市内せつつしで採れた、鳥飼なすとりかいを年1回給食ねん かいきゅうしょくに使用しょうしています。



ひみつ：その4 ☆ いろんな人ひとの思いおもがつかまっています ☆

- ・調理員ちょうりいんさんはみんなのことを考かんがえて給食きゅうしょくを作つくっています。食べやすいように切り方き かたを工夫くふうしたり、温かいものあたたは温かく、冷たいものは冷たくあたた食べられるようにするなど、心こころを込めて作つくっています。

