



令和4年5月
吉見町学校
給食センター

新学期が始まり、1ヶ月がすぎました。学校やクラスの雰囲気にも慣れ疲れが出てくる時期です。

これから気温が高い日も多くなります。こまめな水分補給をこころがけましょう。
また、好ききらいせず、バランスよく食べて元気よく学校で過ごせるようにしましょう！

トマトスープ



5月の献立より

*作ってみませんか？

○材料（4人分）

- ・ベーコン（細切り） 60g
- ・人参（せん切り） 1/4本
- ・玉ねぎ（うす切） 1/2個
- ・レタス* 1/2玉
- ・トマト（角切） 1個
- ・しめじ（ほぐす） 1/2株
- ・トマトケチャップ 大さじ1
- ・チキンブイヨン（顆粒） 小さじ1
- ・塩 小さじ1/2
- ・しょうゆ 小さじ2
- ・水分 600cc

*レタスは食べやすい大きさに手でちぎる。

◎作り方

- ① 鍋でベーコンを炒める。《弱火》
- ② 玉ねぎを加えさらに炒める。
- ③ 水を入れ人参、しめじを加え煮る。
《中火》にする。
- ④ トマトと調味料を入れ煮込む。
- ⑤ 野菜が煮えたらレタスを加える。
- ⑥ 塩で味をととのえる。
- ⑦ レタスにサッと火が通ったら、
出来上がり。



トマトは加熱するとうま味がアップします。ミニトマトでもOKです。

※ 5月は、吉見町産の新鮮なトマトときゅうりを使います。

吉見町学校給食センターの紹介 part. 1 *

～*～検収室・下処理室編～*～

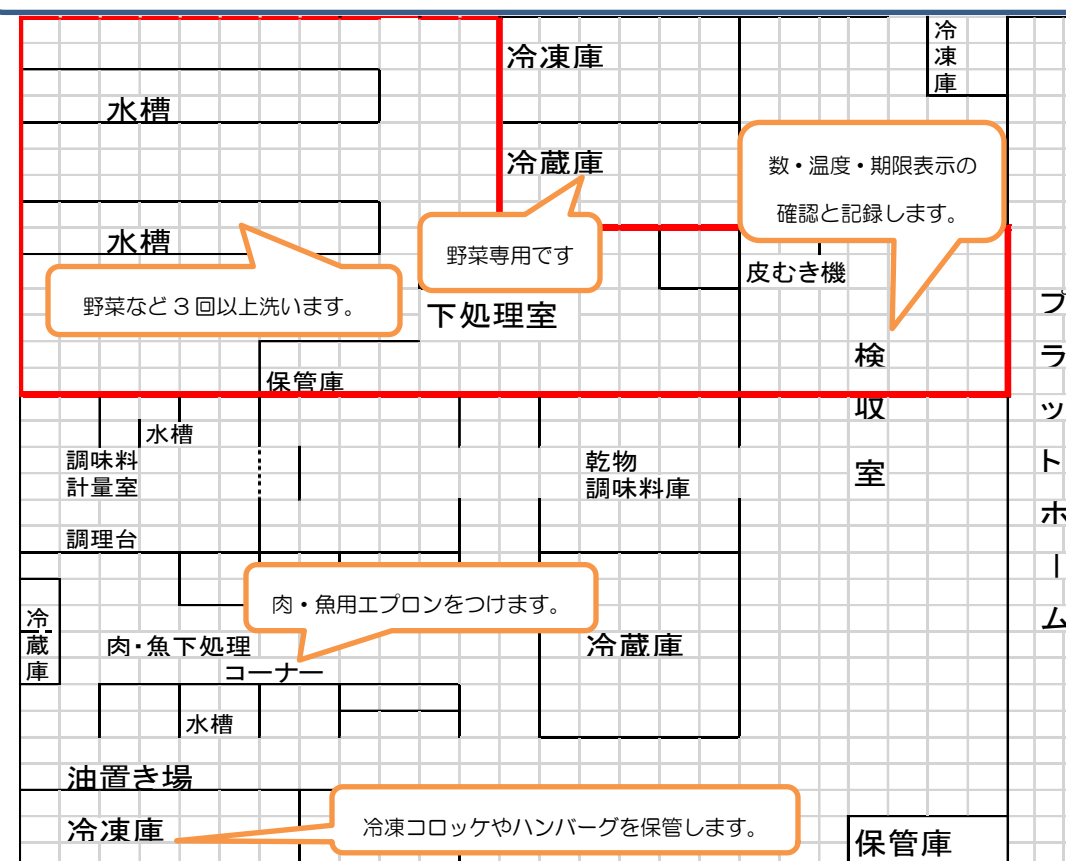
◎今年度は、4回に分けて吉見町学校給食センターの紹介をします。

【安心・安全な給食を提供するためには、給食センターだけでなく食材の納品業者や施設、機械等のメンテナンス業者の協力も必要です。たくさんの方の関りがあって日々の給食が作られています。】

☆検収室：納品された食材の検品する場所です。



☆下処理室：野菜を洗ったり、肉を分けたり、魚の下味をつけたりします。



◎夏休み中の「給食センター探検隊」を今年度も実施予定です。
(人数制限あり。) *詳細は7月頃お知らせします。