



* 給食だより *

平成27年9月29日
陸別町給食センター

☆陸別の給食☆

やさしい給食を
めざ
目指しています。



陸別の給食は安心・安全を第一に考えて子どもたちに給食を提供しています。
今月号ではそんな安心・安全な給食を写真付きでいくつか紹介していきます。

《かつお・昆布ダシ》



給食センターでは、みそ汁やうどんの汁は、毎回かつお節と昆布からダシをとって作っています。やさしく香るダシが効いている汁ものになっています。

また、ラーメンなどのスープも鶏ガラやトンコツからダシをとって作っています。特にラーメンはお店で食べるラーメンと比べるとあっさりしているので、みなさんには、やや物足りないかもしれません。

《手作り料理》

陸別の給食では手作りを基本に給食を作っています。ハンバーグを一つ一つ手で成形したり、写真のように魚に下味をつけてオーブンで焼いたりしています。

たまに揚げるだけの冷凍食品を使用することもあります。それは、子どもたちに〇〇を食べさせたい。でも調理作業や衛生面を考えると難しいな。そんなときに使います。もちろん、化学調味料や食品添加物は極力使っていないものを使用します。いろいろな食経験をさせたい。そんな想いで給食を作っています。

愛を込めて
さかなの味付中

