



# 給食だより

平成30年1月31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・昆布だし＞



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だしをとって作っています。やさしく香るだし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だし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的に給食を作っています。お肉に下味と衣をつけて油で揚げたり、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  
魚の味付中

