

# きゅうしょくだより

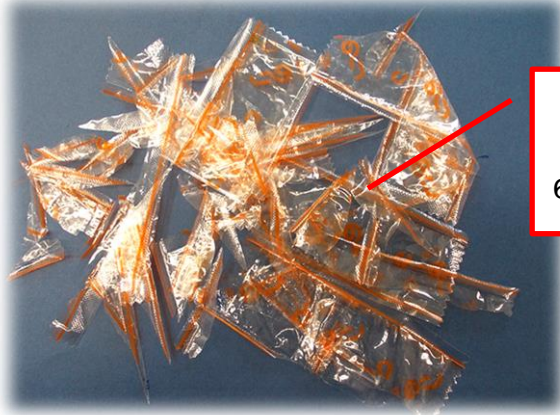
平成30年10月11日

亀山市立 井田川小学校

## ある日の給食室…

給食室では午後1時40分になると、調理員さんたちが食器の後片付けを始めます。9月のある日、お盆を洗っていた調理員さんが「こんなにゴミがあります」と言ってきました。見た目はゴミがおちていないように見えたお盆ですが、お盆の間にたくさんジャムや味のりなどのビニールがはさまっていたようです。全校で集めると、こんなにたくさんのゴミになりました。

ジャムのゴミもとうめいでわかりにくいのか、たくさんありました。



のりのゴミはかぞえたら、60コありました。



小さいゴミは、ついうっかり忘れてしまいがちです。でも一人一人が気をつけないと、全校でたくさんのゴミになって、片付けてくださる調理員さんに迷惑がかかってしまいます。みんなで後片付けを考えてみましょう。

## スペシャルカードがんばってます！！

2学期になり、「スペシャルカード」をもらうために、後片付けをがんばっているクラスが増えていきます。2年のあるクラスは、りんごジュースの空き缶を袋の中にきちんと立てて並べて返してあり、あまりのきれいさに驚いてしまいました！ 5年のあるクラスは、みんなでどうしたら、カードをもらえるかを考え、がんばった結果、初めてカードをもらいました。



### スペシャルカードをもらうコツ

- みんなに人気のない料理（ひじき料理や野菜料理など）を残さずにきれいに食べる。
- ゴミ（ストローやアルミカップなど）をできるだけ小さく、かさばらないよう、きれいにまとめてある。
- みんなが時間内に食べ終わって、ワゴンを返すのが早い。
- 牛乳パックの開き方がとてもきれい。
- ごはんのケースに、あまりごはん粒がついていない。



スペシャルカードポケット

きゅうしょくしつ はい

# 給食室にオーブンが入りました!

10月6日(土)に給食室へ、蒸したり焼いたりできる「コンベクションオーブン」という機械が入りました。グラタンやハンバーグなどを今までは大きな回転釜で蒸して作っていましたが、これからはオーブンで焼いて作ることができるようになります。家とは違い大きなオーブンは一度に約280個のハンバーグを焼くことができます。蒸しケーキやいろいろも回転釜では一回に60個くらいしか作れませんでした。今回のオーブンは、一度に約450個作ることができて、調理員さんたちもとても喜んでいました。今までよりも、もっとおいしいグラタンやハンバーグを出せるようになったので、楽しみにしててくださいね。



てっばん りょうり なら 鉄板に料理を並べたら、カートごとオーブンの中へ入れます。

きゅうしょく りょうりしょうかい

## 給食のオーブン料理紹介

さけ むし がつ にち きゅうしょく

### ★鮭のチャンチャン蒸し(10月24日の給食より)

ざいりょう にんぶん  
＜材料5人分＞

- |            |         |       |      |
|------------|---------|-------|------|
| ・鮭切り身(50g) | 5切れ     | ・たまねぎ | 100g |
| ・ミックスみそ    | 30g     | ・キャベツ | 120g |
| ・さとう       | 15g     | ・しめじ  | 30g  |
| ・酒         | おお 大さじ1 | ・バター  | 20g  |
| ・しょうゆ      | おお 大さじ1 |       |      |
| ・みりん       | おお 大さじ1 |       |      |
- ・アルミホイル 30cm×30cm・・・5枚

ほっかいどう きょうどりょうり みそ あじ  
北海道の郷土料理です。味噌バター味が食欲をそそります。

つく かた  
＜作り方＞

- ①Aの調味料を合わせて、溶かしたバターも入れてよく混ぜ合わせる。
- ②たまねぎはスライス、キャベツは短冊切り、しめじは石づきをとってほぐしておく。
- ③アルミホイルに鮭をのせ、②の野菜と①の味噌バターをのせて、しっかりと包む。
- ④蒸気上がった蒸し器で20分～30分 蒸す。

ハロウィーンにちなんで、かぼちゃをつかった、ケーキです。

がつ にち きゅうしょく

### ★かぼちゃケーキ(10月31日の給食より)

ざいりょう アルミカップ10個分

- ・ホットケーキの粉 150g
- ・牛乳 120cc
- ・サラダ油 小さじ1
- ・かぼちゃ 100g
- ・さとう 30g
- ・アルミカップ(厚手) 10個分

つく かた  
＜作り方＞

- ①かぼちゃは1cmぐらいの角切りにする。皮はむかずにそのまま使う。
- ②ホットケーキの粉に牛乳、サラダ油、さとうを入れてよく混ぜる。半分のかぼちゃも入れてさっくりと混ぜる。
- ③アルミカップに②の生地を入れ、残り半分のかぼちゃを上にはらす。
- ④蒸気上がった蒸し器で15分から20分蒸す。

