

# 4月 給食だより

【問い合わせ】  
みんなのくるりんキッチン  
西調理場  
☎ 042-529-3511

～ご入学・ご進級おめでとうございます～

色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。皆さんが安心しておいしく給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めた給食作りに努めていきます。1年間、どうぞよろしくお願いたします。

☆立川市には、共同調理場が2つあります。  
みなさんの給食を作っているのは「みんなのくるりんキッチン 西調理場」です。

西調理場では、11校を、2ブロック(A・B)に分けて、毎日、約5500人分の給食を作っています。  
Aブロック…西砂小、南砂小、幸小、大山小、柏小、上砂川小  
Bブロック…第九小、第十小、松中小、新生小、若葉台小



給食は、ご家庭で食べたことのない料理や、食べ慣れない食材も給食に出るかもしれません。まずは一口から挑戦して、少しずつ食べられるようになってくれると嬉しいです。給食が好きになってもらえるように取り組んでいきたいと思っています。  
保護者の皆様には、給食だよりやインスタグラムで情報発信していきますのでぜひ読んでいただき、ご家庭でも給食について話してみてください。

▼みんなのくるりんキッチンの公式Instagram



▼立川市のホームページにも献立表・給食だよりを掲載



こちらからもホームページがご覧いただけます。

立川市ホームページ内で

西調理場 小学校給食の献立

と検索！

めざせ！給食マスター！  
～栄養士から子どもたちへ～

みなさんに、安全でおいしい給食を届けるために、たくさんの人が働いています。栄養や食文化やマナーなど、給食を食べて学んでいきましょう。



## 給食について知ろう

<栄養士>



献立を考えたり、食育に取り組んだりします。給食時間に学校へ行き、クラスをまわって給食や栄養についてお話をします。

<調理員>



朝から給食を作り始めます。手作りでおいしい給食を1つ1つ丁寧に心を込めて作っています。50人くらいの人がいます。

<ドライバー>



できあがった給食を、調理場からトラックで各学校へ運びます。食器・給食を運び、食べ終わったら回収し、トラックは、みんなのくるりんキッチンと学校を3往復します。

## 注目！ベジタブル

～野菜をばくばく食べよう ベジばくDAY～

毎月、注目してもらいたい「旬の野菜」を紹介しています。1か月の献立の中で、特に意識してもらいたい日を「ベジばくDAY」として献立表にベジばくスタンプでお知らせしています。

献立表で、このマークをさがしてね！



キャベツは、地中海沿岸のギリシャやイタリアのローマが原産の野菜です。日本では、全国各地で生産されています。1年中生産されていて、春に出回るキャベツを新キャベツといい、葉がやわらかくて甘みが強いので、春から夏のはじめがおいしい時期とされています。ご家庭でも、旬のキャベツをぜひ、味わってほしいです。

参考：イラスト版 食材図鑑

## としよ給食

「ノラネコぐんだん パンこうじょう」より  
“シュガートースト”が登場します！

作：工藤ノリコ  
出版社：白泉社

おいしそうなパンが気になるノラネコぐんだん。  
ワンワンちゃんのパンこうじょうにしのびこみ、見よう見まねでパン作りに挑戦！  
食いしん坊のノラネコぐんだんが巻き起こす大騒動！



参考：白泉社

## 作ってみよう！給食レシピ

みんな大好きなカレー味！

### <鶏肉のサラサ揚げ>

材料（4人分）

鶏もも肉 200g  
★しょうが 5g  
★こいくちしょうゆ 小さじ1と1/2  
★酒 小さじ1と1/2  
★カレー粉 小さじ3/4  
片栗粉 40g  
揚げ油 適量

作り方

- ① とり肉をひと口大に切る。しょうがはすりおろしておく。
- ② ★を混ぜ合わせ、鶏肉に下味をつける。
- ③ ②に片栗粉をまがして、180℃の油で揚げる。

給食では、鶏肉のほかに、「いかのサラサ揚げ」「魚のサラサ揚げ」も登場します。カレー風味で食べやすくなりますので、試してみてください。