



きゅうしょくだより



令和5年 桑折町学校給食センター（5月発行）

新年度が始まってひと月が経ちますが、新しい環境の中でたまった疲れが出て来る時期です。早寝早起きをし、食事をしっかり食べて元気な心と体をつくりましょう！

あなたの体は食べ物でできています。
将来病気にならない食生活はどちらでしょうか？



給食センターでは、
食品添加物の少ない食材を選んで給食をつくっています。

●給食センターのウインナーの原材料表示

●一般的に流通しているウインナー

豚肉（国産）
食塩
砂糖
香辛料



豚肉、豚脂肪
糖類（水あめ・ぶどう糖・砂糖）
食塩、香辛料
加工デンプン、リン酸塩(Na)
アミノ酸、PH調整剤、グリシン
酸化防止剤、発色剤(亜硝酸Na)

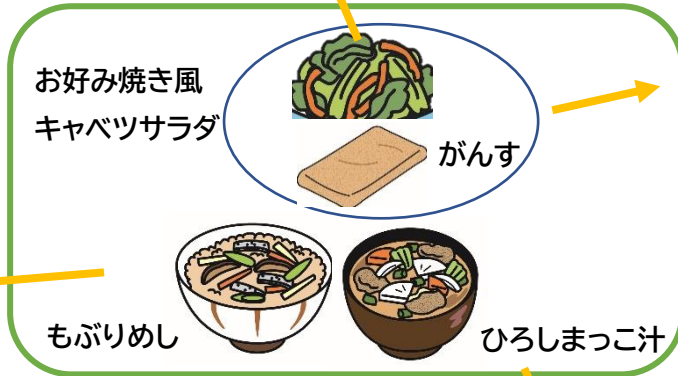
食品添加物

郷土料理

G7広島サミットが、5月19日～21日まで広島で開催されるため、5月18日の献立は広島県の郷土料理を出します。



広島といえば、広島おこのみ焼き！
お好み焼き風キャベツサラダです。

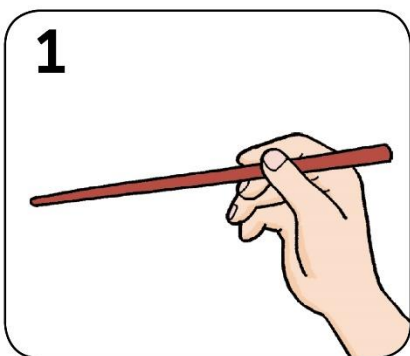


「～でがんす」は、「～でございます」という意味の広島の古い方言です。それをもじって商品名にした“あげかまぼこ”のことです。

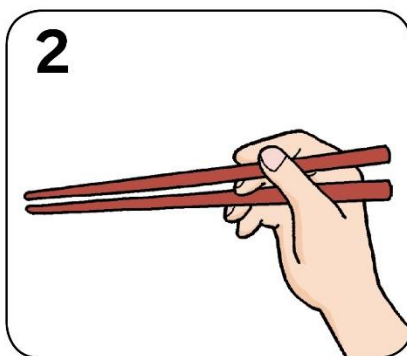
もぶりは、広島の方で「混ぜる」を意味します。たけのこ・しいたけ・ごぼうなどを混ぜた、混ぜごはんです。

広島といえば、ちりめんが名産品です。ひろしまっこ汁はちりめんを出汁をとって、そのまま食べてしまう栄養満点のみそ汁です。

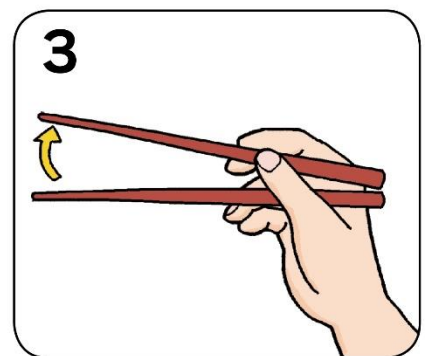
基本のはしの持ち方



1 上のはしは、正しい鉛筆の持ち方で軽く持ち、数字の1を書くように縦に動かしてみましょう。



2 下のはしは、親指のつけ根から、中指と薬指の間に通します。はし先はそろえましょう。



3 親指を支点にして、中指で上のはしを持ち上げ、上のはしだけを動かしましょう。