



ほほえみだより



令和8年4月号

松伏町学校給食センター TEL992-2161 FAX992-3192 (287号)

ご入学・ご進級

おめでとうございます



令和8年度の学校生活がスタートしました。松伏町の学校給食は、子どもたちの心と体の健康や発達のため、栄養バランスを考えて作っています。今年度も安心・安全に留意し、心を込めて作っていききたいと思います。

学校給食の目標（「学校給食法」第二条より）

- ①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

給食レシピ紹介

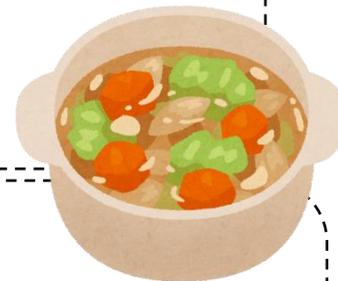


はるやさい 春野菜のポトフ



(材料)・・・4人分

・鶏むね肉 2cm角	120g	もも肉でもOK!
・玉ねぎ	中玉1個	短冊切り
・にんじん	1/2本	いちよう切り
・春キャベツ	中玉1/4個	短冊切り
・かぶ	2玉	くし形ぎり
・かぶの葉	2玉分	2cmカット
・コンソメ(顆粒)	大さじ1	
・鶏ガラスープの素	小さじ1	
・塩・こしょう	少々	
・ベーリーフパウダー	少々	



(作り方)

- ①材料をそろえ、野菜は切っておきます。
- ②お鍋にお水400ml入れ火を付けます。
- ③コンソメ・鶏ガラスープの素、玉ねぎ・にんじんを入れます。
- ④沸騰したら鶏肉を入れ、お肉の色が変わったら、かぶ・キャベツ・かぶの葉の順に入れ、柔らかくなるまで中火で煮ます。
- ④調味料で味を整えます。

新玉ねぎや新じゃがいもがあればさらに春らしくなりますね。また、ウインナーを入れても良いだしが出て美味しくなるのでおすすめです。野菜から甘味がたっぷり出てくるので、優しい春の味を感じてください。

