

# 7月 給食だより



平成29年

いよいよ本格的な夏の到来です。今年の夏も厳しい暑さが予想されますが、熱中症や夏バテを防ぐためには、食生活が重要です。冷たいものとり過ぎに気をつけて、こまめな水分補給、栄養バランスのよい食事を心がけましょう。

## 地産地消！ 地元の農家さんにインタビュー！

猪名川町では地元で生産されたものを地元で消費する、地産地消に取り組んでいます。今回は生産者の枡川さんにお話を伺いました。

枡川さんの玉ねぎは6月から給食に登場しています。

Q：作物を育てる時、気をつけていることは？

A：春先は、特に作物が病気になりやすいため、虫に食べられないよう気をつけたり、雑草を抜いたりして育てています。



納品された玉ねぎ

Q：玉ねぎのおすすめの食べ方は？

A：玉ねぎは煮たり、焼いたりいろいろな料理に使えます。

今は新玉ねぎの季節なので、サラダにして食べるのがおすすめです。



枡川 隆博さん

～みなさんへのメッセージ～

野菜をいっぱい食べて大きく育ててください！



この日は82kgの新鮮な玉ねぎが給食センターに届きました。

## トライやる・ウィーク in 給食センター

5月15日から19日は猪名川中学校の、5月29日から6月2日は中谷中学校の生徒が給食センターに来てくれました。調理や配送、洗浄作業の他、1日の食事摂取エネルギーを計算したり、給食時間に放送する「ひとくちメモ」を作成したりしました。



このお釜で900人分！

朝ご飯のエネルギーは足りているかな？

猪名川中学校

中谷中学校

### \*\*\*感想\*\*\*

- いつも働いている親がすごいと思った。
- 一生懸命作った給食が、残って返ってきて悲しかった。
- 学校で、残さないように呼びかけたい。
- 衛生管理が徹底されていて驚いた。

## 第2弾！ ようこそ！ 給食センターへ

先月の猪名川小学校に引き続き、6月12日・14日に白金小学校の1年生が給食センターに来てくれました。調理場内を見て、「あれは何？」「何に使うの？」と、たくさん質問をしてくれました。見学後は、出来たての給食を食べました。



調理場内に興味津々！



たくさん食べてくれました。