

広報

第968号

# いながわ

4月

令和2年  
(2020年)



おいしい空気を吸ってリフレッシュ!ママとワンちゃんとお散歩♪(ふれあい公園)

## 特集

## おいしい時間が待ちどおしい

新型コロナウイルス感染症 もしかして?…と思ったら	8
瞬(ときめき) 林田 魁斗さん	25
私のオススメ★ さくら散歩 ～彫刻の道をたどる～	26
い～な!ごはん×道の駅の新鮮 いながわ野菜	27
いながわ特派員報告 知っておきたい!自転車のルールとマナー	28
新型コロナウイルス感染症に関するお知らせ	30



シシラン  
春蘭もお目覚め(朽原めぐみの森)





**安全・安心の学校給食**

町内の幼稚園、小・中学校で毎日食べられている給食は、全て「学校給食センター（北田原地区内）」で作っています。

給食センターでは、子どもたちに安全・安心の給食をお届けするために、毎日の衛生管理を徹底しています。

また、子どもたちの成長に合わせた栄養バランスの取れた献立づくりはもちろん、アレルギー対策にも配慮しながら、おいしい給食を食べてもらうための取り組みも進めています。

**子どもの声でよりおいしく**

給食センターでは、栄養士や調理師が各学校で子どもたちと一緒に給食を食べ、直接子どもたちの声を聴く「交流給食」を行っています。

また、好きな給食のリクエストなど、子どもたちの声や意見を大切にしていきます。

昨年は、残暑が厳しく食欲がなくなりがちな9月に、人気のカレーをメニューに取り入れた「カレーウィーク」を設け、カレーライスのほかに、ホワイトカレーや鯖のカレー揚げなど、カレー味のメニューを提供し、大好評でした。



新型コロナウイルス感染症の拡大が大きな社会問題となり、町内でも3月は小・中学校の休校などの対策を取りました。

そのような中、新年度を迎え、この春から新たに幼稚園や小・中学校に通い始めるお子さんも多いのではないのでしょうか。

今号では、幼稚園や小・中学校の生活に欠かせない「給食」のことを紹介します。

▶問合せ 学校給食センター（☎ 766 - 0219）







洗い終わった  
野菜が次々と



カットした野菜を  
釜に入れていきます



75°以上の加熱  
調理で安心！



洗った野菜をスライサーでカットしていきます  
野菜はすべて加熱処理し、中心温度を確認  
大釜には、オニオンスープの野菜が次々と入ります

午前8時～9時30分頃



たくさんの具材を  
混ぜるのは大変!!

学校ごとに分量  
を計って食缶に  
入れます！



炊きあがったご飯や揚げたいかリング、豆ポ  
テトサラダが次々と食缶に入れられていきます  
オニオンスープもできあがり♪



アツアツのご飯  
が炊けました！



いかリングが  
次々と流れてきます

午前9時30分頃～11時頃



待ってました!!



安全運転で  
届けます！

準備ができたらいよいよ給食セ  
ンターを出発！  
トラックでみんなの元へ届け  
します

午前11時頃～



主食 ご飯  
汁物 オニオンスープ  
主菜 いかリング  
副菜 豆ポテトサラダ

給食センターの1日に密着！  
みなさんが普段食べている給食は、どの  
ようにして作られているのでしょうか？3月  
2日の給食づくりに密着！

おいしい給食が

できるまで

今日も頑張るぞ！



給食センターの朝は  
毎日の食材の荷受けと検品から…  
この日の給食は、  
幼稚園、小・中学校合わせて  
3400食！  
30人の調理員が  
力を合わせて作っていきます！

午前7時30分～



お米に異物の  
混入がないかを  
チェック！



みんなでキレイに  
洗います！



いかに衣をつけて  
揚げていきます！

豆ポテトサラダの小豆  
は、茹で時間がかかる  
ので最初に煮ます

主食、汁物、主菜、副菜

それぞれの持ち場に分かれて

調理開始！

午前7時45分頃～



## 給食の味をご家庭で ～人気の給食レシピのご紹介～

### チャーシュー豆腐



#### 【材料（4人分）】

豚肉（スライス）120g、厚揚げ 200g、  
玉ねぎ 1・1/2 個 たけのこ（水煮）80g、  
にんじん 1/2 本、チンゲン菜 1/2 株、乾  
燥しいたけ 6g、しょうが 少々、砂糖 大  
さじ 1、サラダ油 適量、A（味噌 小さじ 4、  
薄口しょうゆ 大さじ 1、豆板醤 お好みで）

#### 【作り方】

- ①厚揚げは油抜きをし、一口大に切る。
- ②玉ねぎはくし切り、たけのこは拍子切  
り、にんじんは短冊切り、しょうがはみじ  
ん切り、チンゲン菜は2～3cmに切る。
- ③乾燥しいたけは水で戻しておく。
- ④フライパンにサラダ油としょうがを入れ、  
香りがでたら豚肉と砂糖を加えて炒める。
- ⑤④に①②③を加えて炒め、Aを入れてさ  
らに炒める。

→給食レシピは町ホームページ  
でも公開中！



気軽にお申し込み  
ください！

## 学校給食試食会 & 食育ミニ講話

子どもたちが、普段食べている学校給食を  
食べてみませんか？

学校給食の内容やご家庭で役立つ「食育」  
についてミニ講話も行います。

▷とき 試食を希望する日の午前 10 時～  
11 時 45 分

▷ところ 学校給食センター

栄養士 & 調理師

## INTERVIEWS

### 元気な体は、食べることから

私たちは、学校・園に通うみんなが大人になっ  
た時に、「猪名川町の給食っておいしかったな」と  
懐かしんでもらえるような給食を心がけ、頑張っ  
て調理しています。



学校給食センター  
ひがしお まさき  
東尾 猛 調理員

「元気な体づくりは食べるこ  
とから」と言っても過言ではあ  
りません。給食はたくさんの野  
菜も摂れて栄養たっぷりなので、  
残さず食べて、元気に成長して  
いってくださいね！

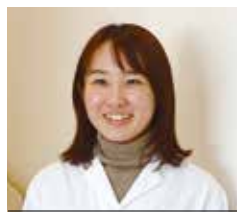
### 給食が「食」に関心を持つきっかけに

給食センターでは、直接園児や児童・生徒の皆さ  
んにお会いする機会が少ないため、交流給食は私た  
ちが子どもたちとお話できる貴重な機会なんです。

子どもたちの好きな食べ物や、苦手な食べ物の  
話をしたり、食べるのにかかる時間などを見たり  
して、給食の献立作りにも活かしています。

これからも子どもたちからの声も参考にして、  
給食を通じて色々な食材や料理と出会い、「食」  
に関心を持つきっかけとなる  
ような、給食を作っていきたい  
ですね。

給食センターでは、どなた  
でもお越しいただける試食会も  
行っています。興味のある人は  
ぜひお越しください！



学校給食センター  
わたなべ こうし  
渡瀬 祐子 栄養教諭



## 給食の野菜 私たちが作っています

### ～地産地消の取り組み～

本町の給食の野菜は、地元で採れた野菜を地元で消費する  
「地産地消」の一環として、できる限り猪名川町産のもの  
を使うようにしています。

現在、町内 19 農家さんが給食センターに出荷しています。

### 農家の皆さんから子どもたちへ ～ひとことメッセージ～



なかむら けんじ  
中村 賢司さん  
(槻並)

みんなに安全でおいしい野  
菜を食べてもらえるよう、  
一生懸命作っています！



きたやま じゅんや  
北山 純也さん  
(広根)

うちからは大根やト  
マトを出してます！  
モリモリ食べてね！

好き嫌いなく、野菜も  
いっぱい食べて丈夫な体  
を作ってね！



とみなが つよし  
富永 剛志さん  
(柏梨田)

猪名川の野菜は新鮮で  
おいしくて、栄養満点  
ですよ！



おおしま しげのり  
大嶋 重徳さん  
(槻並)

交流会では、野菜などの農  
作物がどのようにして作られ、  
ご家庭で食べられているのか  
を栽培方法などを交えながら  
お話ししました。



なかの こうたろう  
中野 耕太郎さん  
(槻並)



今年、学校の花壇やプラ  
ンターで野菜を育て、収穫  
し、ご家庭で食べることを体  
験してもらいました。自分た  
ちで育てることで野菜に興味  
と愛着を持ってもらい、自然  
の恵みやご飯を作ってくれる  
お家の方などに感謝の気持ち  
を持つきっかけにしてもらえ  
たのではないだろうか。

町内の小学校では、子どもたちに食の大切さを伝え  
るために、児童と生産者の交流の場として野菜のこと  
を学ぶ授業を行っています。  
松尾台小学校2年生の授業で講師を務めていただいた  
農家の中野さんにお話を伺いました。

子どもたちに食の大切さを伝える  
～生産者との交流会～