

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



春蘭もお目覚め(朽原めぐみの森)



子どもの声でよりおいしく

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・ライスのほかにも、ホワイトカレー・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。

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を、子どもたちの声や意見を大切にしています。

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。

安全・安心の学校給食



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、新年度を迎える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）





午前8時～9時30分頃

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、オニオングラウンドの野菜が次々と入ります



午前9時30分頃～11時頃

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

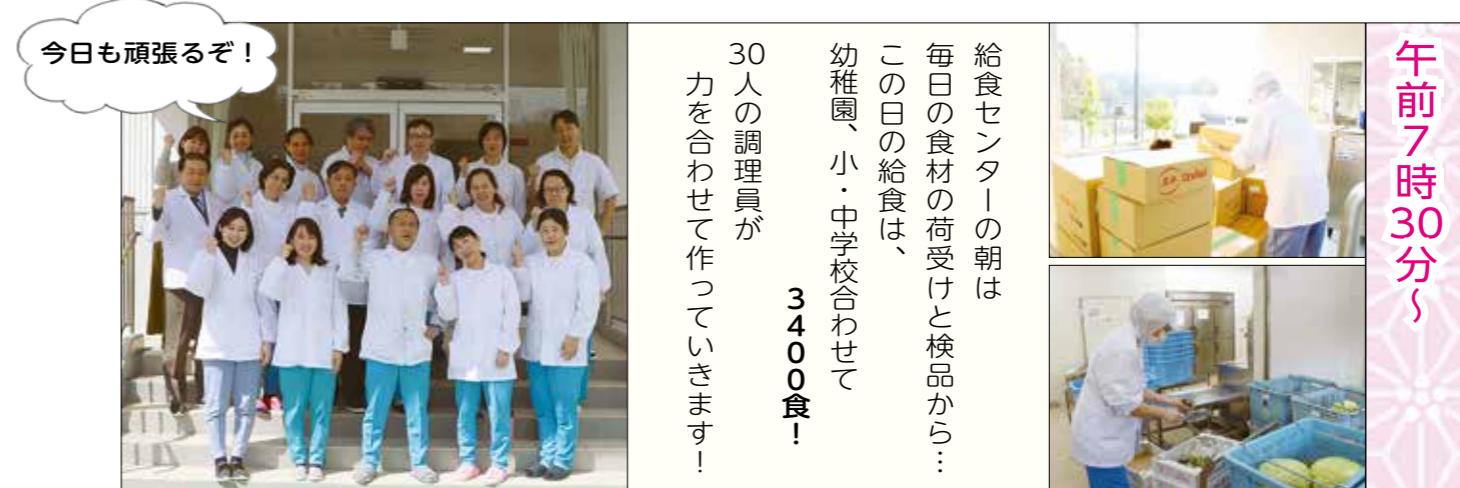


午前11時頃



～給食センターの1日に密着～

おいしい給食ができるまで





**給食の味をご家庭で
～人気の給食レシピのご紹介～**

チャーシャン豆腐

**【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」についてミニ講話を行います。

▷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つた時に、「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、頑張つて調理しています。

「元気な体づくりは食べる事から」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！



学校給食センター
東尾 猛 調理員

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し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、給食を作っていくたいですね。

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
渡瀬 純子 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
(梶並)

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ます！
モリモリ食べてね！



とみなが つよし
富永 剛志さん
(柏梨田)

好き嫌いなく、野菜もいっぱい食べて丈夫な体を作つてね！

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
大島 重徳さん
(梶並)

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。今年は、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つてもらい、自然の恵みやご飯を作ってくれるお客様などに感謝の気持ち



なかの こうたろう
中野 耕太郎さん
(梶並)

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。



授業の後には子どもたちから、「食」の大切さを伝えてもう一度このような授業をさせてもらいたいと思いました。ご家庭でも、家庭菜園などで野菜作りを体験していただけて、「食」を大切にする気持ちを育てていってもらいたいと思います。

**子どもたちに食の大切さを伝える
～生産者との交流会～**