



ほほえみだより



令和8年9月号

松伏町学校給食センター TEL992-2161 FAX992-3192 (291号)

9月1日は「防災の日」です。日頃から防災意識を高め、いざという時にあわてないで行動できるよう備えましょう。

松伏町学校給食センターでは、給食が急に出不くなるなどの不測の事態に備えて、緊急物資(1食分)を用意しています。

緊急物資について意味や内容を理解し、緊急時に対応しましょう。

救給カレー

救給カレー Q & A!

①いつ使うの?

- 台風や地震などの災害の時。
- 予定していた献立が急に提供できなくなってしまった時。

②どこにあるの?

- 各学校と松伏町学校給食センターに保管しています。

③誰が食べるの?

- 松伏町の小・中学校に通っているみなさんです。

④どのようなものなの?

- ごはん入りのカレーです。
- アレルギー特定原材料等28品目を、すべて使っていません。
- 常温で3年間保存ができ、加熱をしないでそのまま食べられます。
- カレーが入っている袋は底が広がり、別の容器に移さなくてもそのまま食べられます。

(口を切ることがあるので、袋に口をつけないでください。)

★食べ終わった後は、かさばらない様にクラスでまとめて片づけましょう。



給食レシピ紹介



旨味たっぷりのスープ

「チキンブロス」

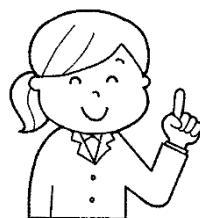


(材料) 4人分

鶏もも肉 (皮なし)	80g	顆粒コンソメ	小さじ 2
玉ねぎ	1/2個 (100g)	薄口しょうゆ	小さじ 1
にんじん	80g	塩	少々
キャベツ	中葉 2枚 (80g)	こしょう	少々
かぶ (葉付き)	中 2個 (80g)	ローリエ	1枚
洗い米	大さじ 1		
水	800ml		

(作り方)

- ①鶏もも肉は一口大、玉ねぎとキャベツは1cmの短冊切り、にんじんは厚めのイチヨウ切り、かぶはさいの目切り、かぶの葉は2cmに切る。
- ②水を鍋に入れて沸騰したら火を弱め、鶏もも肉、玉ねぎ、にんじん、ローリエを入れる。
- ③にんじんに火が通ったら、キャベツ、かぶ、かぶの葉、洗い米、コンソメを入れて煮る。
- ④具材が柔らかくなったら、薄口しょうゆ、こしょうを入れ、味を調えて完成。



チキンブロスは鶏(チキン)の骨と香味野菜と一緒に煮込んで作る出汁(ブロス)を意味します。給食ではたくさんの野菜とお米を入れたスープにして提供しています。旨味がたっぷり出るので素材の味を美味しく食べられます。