

11月24日は和食の日
11月は和食月間です！

給食者人員数		給食者人員数		発 行
南風原幼	115	南風原小	888	
津嘉山幼	193	津嘉山小	1080	
北 丘 幼	113	北 丘 小	970	
翔 南 幼	75	翔 南 小	569	
調 理 場	37	南風原中	930	南風原町立学校給食 共 同 調 理 場
		南 星 中	743	
		合 計	5713	
				電 話 889-3691
				FA X 889-0564

和食文化

「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせた、栄養バランスのよい食事

「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつから生まれる感謝の気持ち

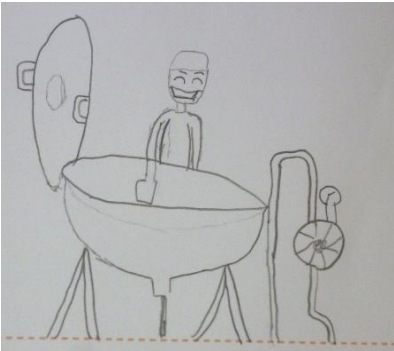
行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化

給食センターへ見学に来てくれました！

10月6日(火) 翔南幼稚園

10月15日(木) 北丘小学校2年生 まちたんけん

2階から調理室の様子をのぞいたり、調理に使う道具をさわったりしました！園児・児童からたくさん質問があり、調理員がわかりやすく答えました♪



今月(11月)の主な食材産地			
※食材の出荷状況・天候等により変更となる場合もありますので、あらかじめご了承ください。			
・牛乳	沖縄県	・じゃがいも	関東・青森・北海道
・米	福岡県、秋田県	・だいこん	関東・青森・北海道
・パン(小麦粉)	カナダ、アメリカ	・たまねぎ	北海道
・豚肉	沖縄県、国産、スペイン、ブラジル、カナダ	・とうがん	沖縄・九州
・鶏肉	沖縄県	・ながねぎ	関東・東北・北海道
・えのきたけ	今帰仁村	・ねぎ	佐賀・福岡・広島
・からしな	沖縄	・にんじん	関東・青森・北海道
・キャベツ	九州・沖縄	・白菜	九州
		・ピーマン	九州・沖縄

学校給食の思い出や感想、給食センターへのメッセージなどを教えてもらいました！
いくつか紹介します。書いてくださったみなさん、ありがとうございます！

一番好きだった給食は
キムチーズ肉じゃがで、
辛い味がおいしかった。

米粉タルトなど
タルト系が
めっちゃ好きです

全部おいしかったし、作り方をおしえて
もらいたいぐらい!!!
いつもありがとうございます。
ぼくもそこで働いてみたいです！
いつも健康に気をつけているのが
とてもありがたいです。
いつもにんじんや大根がはいっていて
おいしいです。
好きなのはキムチーズ肉じゃがとあげパン、
アイスクリーム、もずく丼など
うますぎる料理で
学校生活がたのしいです！

給食の人気メニュー

キムチーズ肉じゃが

のレシピを紹介します！

材料(4人分くらい)

作り方

①野菜の皮をむき、じゃがいもは角切り、
にんじんはいちょう切り、たまねぎはくし形に
切る。(好みのサイズ、切り方でもOK♪)

②ぶた肉と糸こんにゃくも食べやすいサイズに切る。

③鍋に油を入れ、ぶた肉をいためる。

④たまねぎ、にんじん、じゃがいも、糸こんにゃくの
順にいためて水を入れて煮る。

⑤調味料で味をつける

⑥白菜キムチを加えて煮る。

⑦チーズを加えて、とけてきたら、混ぜて仕上げる♪

♡入れる白菜キムチによって味が変わりますので、
好みのキムチを見つけたり、
味見をして、調味料を加減したりして
自分の好きな味のキムチーズ肉じゃがを作ってみましょう♪

料理をするときは・・・

★おうちの人とよくそくごとを決めて、
衛生管理や道具の使い方に注意して、
ケガや事故のないように、楽しんでください。

★食べ物にほこりやばいきんがつかないように、
身支度を整えてから始めましょう。

★おなかが痛いときや体調がよくないときは、ひかえましょう。