

～給食センターが生まれ変わります～

今年の9月から、橋本学校給食センターと高野口学校給食センターが新たに「橋本市学校給食センター」として生まれ変わります。橋本市内の小中学校、約4700人分の給食がここで作られ、配送されます。

これまでと大きく変わるところが、3つあります。

- ①食器が変わります！
食器には、橋本市のマスコットキャラクター「はしぼう」がプリントされています。トレイの上に食器を正しく並べて食べてください。
- ②おはしが付きます！
献立表にスプーンマークが付いている日は、これまでのとおりスプーンが届きます。それ以外の日は、おはしが給食センターから届きます。
- ③ごはんを給食センターで炊きます！
高野口学校給食センターではこれまでも炊いていましたが、橋本学校給食センターでは業者さんをお願いしていました。9月からは、給食センターで一括して炊きます。

これからもみなさんに安心安全でおいしい給食を食べてもらえるよう精いっぱい作っていきます。よろしくお願いいたします。



アレルギー対応（卵除去食）の提供が始まります

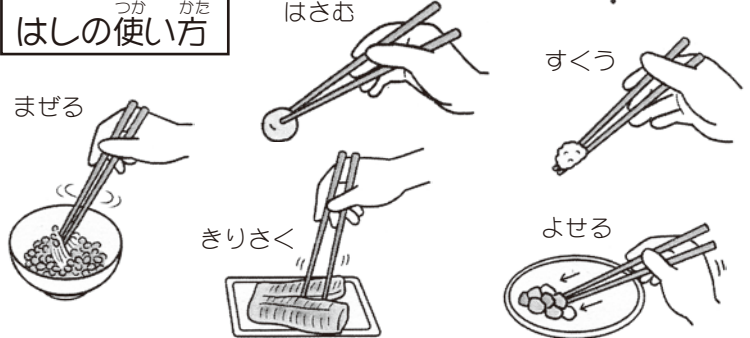
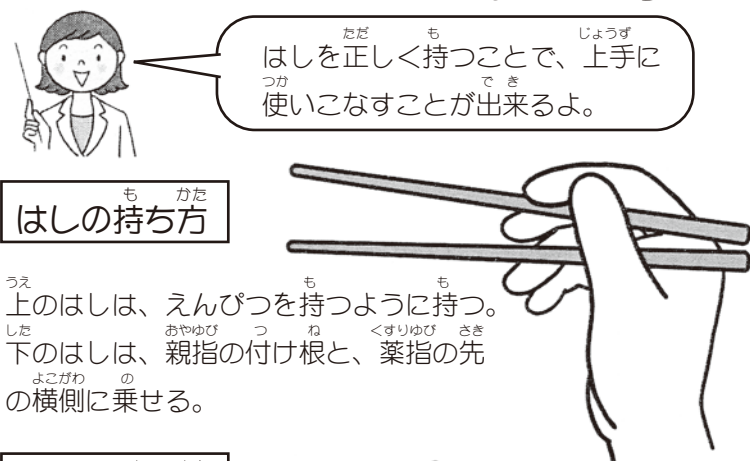
食物アレルギーのある児童・生徒が、お友達と同じように給食を楽しめることを目指して、除去食の提供がスタートします。



食器の並べ方



はしを上手に使おう！

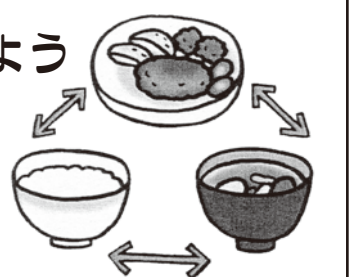


食器をきちんと持とう！



ご飯とおかずを交互に食べよう

1つのものばかり食べる「ばっかり食べ」は、作ってくれた人や一緒に食べる人をいやな気持ちにします。また途中で残すと栄養にかたよりで出やすくなります。



給食のレシピ紹介

《材料》	《4人分》
ツナ缶	1缶
大根	200g（6cm程度）
ほうれん草	1/4束
さとう	小さじ2
淡口しょうゆ	小さじ1
酢	小さじ1と1/2
塩	少々

～大根ツナサラダ～

《作り方》

- ① Aの調味料を合わせておく。
 - ② ツナ缶は水気をきっておく。
 - ③ 大根は皮をむき、繊維にそってせん切りにして、さっとゆでる。
ほうれん草は束ごとさっとゆでた後、2cm幅程度に切る。
野菜はそれぞれ、水気をしっかり切り、冷ます。
 - ④ すべてを合わせ、和えれば出来上がり。
- ※ 大根は繊維にそって切ることで、しゃきしゃきとした歯ごたえを残すことができますよ。
※ 給食では、マヨネーズとしょうゆで和えた大根ツナサラダもあります。

