

# 5月の献立

※保育所・幼稚園は、牛乳はつきません。

## 給食だより



平成23年5月 安芸高田市給食センター

月	火	水	木	金
2 牛乳 ごはん ホキフライ 五目きんぴら みそ汁	< 食材の紹介 > 「ごはん」はアグリフーズに、炊飯を委託しています。 米は安芸高田市の「あきろまん」を使っています。 給食センターでは、毎日ご飯給食になります。一日あたり、226Kgのお米を使います。ご飯を主食にすることで、たくさんの食材にふれ、バランスの良い食事をとることができます。			6 牛乳 ごはん カレーにくじゃが もやしのごまあえ ももゼリー
9 牛乳 ごはん さけの塩焼き 甘酢あえ かぼちゃのスープ	10 牛乳 ごはん ふりかけ やさいの煮物 カリカリじゃこサラダ	11 牛乳 ゆかりごはん ホイコーロー ちゅうかあえ チーズ(中)	12 牛乳 ごはん キーマカレー マカロニサラダ ヨーグルト(中・幼・保) ミニフィッシュ(小)	13 牛乳 ごはん ロースカツ ごぼうサラダ とうふ汁
16 牛乳 ごはん ビーフシチュー ごまサラダ 冷凍パイ	17 牛乳 ごはん さばの塩焼き キャベツのゆかりあえ もずくのみそ汁	18 牛乳 ごはん じゃがいものそぼろ煮 かいそうサラダ ヨーグルト(小) ミニフィッシュ(中・幼・保)	19 牛乳 ごはん いわしバーグ ボイルキャベツ すまし汁	20 牛乳 ごはん とうふのちゅうか煮 ビーフンサラダ オレンジゼリー
23 牛乳 ごはん ちくぜん煮 キャベツの甘酢あえ チーズ	24 牛乳 ごはん あつあげのみそ煮 ハンサンスー 冷凍みかん	25 牛乳 ごはん あじのフライ こまつなのおひたし みそ汁	26 牛乳 中華どんぶり ナムル あんじん豆腐	27 牛乳 ごはん ハンバーグ キャベツのごまあえ やさいスープ
30 牛乳 山菜ごはん はるまき かおりあえ けんちん汁	31 牛乳 ごはん じゃがいものうま煮 たこの酢の物 冷凍パイ	センター職員の紹介 どうぞよろしくお願ひいたします。 センター長 田丸 孝二 係長 柳川 知昭 主査 内藤 麻妃 栄養士 寺田 七奈子 岡本 徳美 正田 千晴 有田 道子		

給食が始まって1ヵ月がたちました。給食センターの運営が軌道に乗るように頑張っています。学校等からの意見を取り入れてよりよい給食にしていきたいと思ひます。気づき等がありましたらお知らせください。よろしくお願ひします。

### ☆☆給食を停止した場合の給食費について☆☆

給食を5日間以上継続して停止する場合の給食費の取り扱いについて再度お知らせします。

保護者から欠食についての連絡を、各学校・保育所等にしてください。  
学校等から当センターに連絡があった日の3日後から、給食を止めることができます。  
したがって前もって8日以上欠食が見込まれる場合にのみ停止することができます。  
この場合に停止した期間の給食費の徴収はいたしません。

### ◆◆地産地消◆◆

地産地消とは、「地域で作られた食べ物を、地域で食べよう」という意味です。地元で作られた旬の食べ物を食べれば、新鮮な食べ物を安心しておいしく食べることができ、環境のためにもよく、作る人との関係が深くなり、地元が元気になるという良さがあります。

安芸高田市では、地元のたくさんの食材が入ります。今の季節でセンターで使用している地元の食材は、米・こまつな・青ねぎ・豆腐・味噌・しょうゆ等です。地元産の野菜は、今広島北部農協で計画的に栽培していただくことにしており、地産地消が進む予定です。



保 (保育所)  
 幼 (幼稚園)  
 小 (小学校)  
 中 (中学校)