

「天空の能代まんぷく給食」が
提供されました

市では昨年からの、すべての小中学校で同じ給食を味わう「統一献立給食」を実施しています。地元食材を知ってもらおうのが目的で、能代市産や秋田県産の食材がたくさん使われています。

今年11月22日に「天空の能代まんぷく給食」の名前で登場。メインは「白神ねぎらい豚なんこつカレー」。市産の白神ねぎと豚なんこつを合わせ

たスペシャルなカレーです。「白神ねぎが甘〜い」「毎日食べた〜い」など好評でした。副菜の「こてつくん☆サラダ」はアニメ「宇宙なんちゃらこてつくん」からメニュー名を考え、星形チーズが目を引きます。地元の食材をおいしく味わった子どもたち。大満足の様子で交代わりもたくさんしてくれました。来年も楽しみにしててくださいね。

市の特産として有名な豚なんこつ。今回は、こりこりとした食感を残しつつ食べやすいように細かく刻んでもらいました。市産大豆や県産枝豆もたくさん使いました。喜んで食べてくれてうれしいです。

栄養教諭として、食育の授業も大切なお仕事。給食を活用しながらいろいろなテーマで授業しています。



南部共同調理場
栄養教諭 田中政子さん



▲食育の授業の様子

白神ねぎらい豚なんこつカレー りんごゼリー

豚なんこつや白神ねぎをはじめ、市産大豆、県産枝豆、玉ねぎ、ジャガイモなど具だくさんのカレー。甘味豊かな県産りんごのピューレが隠し味だそうです。

県産りんごを使ったゼリー。さっぱりして食後にぴったり。



牛乳
カルシウム豊富。



こてつくん☆サラダ

市産ホウレンソウとヒジキのてつたっぷりサラダ。市産キャベツやコーン、チーズも入って食べ応え満点。

統一献立給食のメニューは、栄養教諭4人で夏休みくらいから話し合っ決めてました。普段、小口切りにすることが多いネギは、あえて大きめにカット。しっかり存在感を出しました。

市産や県産の食材をいつも以上に使いました。自分たちの住んでいるところに、おいしい食材がたくさんあることを知るきっかけになればうれしいです。



南部共同調理場
栄養教諭 山本美紀子さん

のしろ 広報

2022.12.10 第384号

目次 — CONTENTS —

- 6 除排雪作業にご協力を
- 10 年末年始業務案内
- 11 農業委員会からのお知らせ
- 12 話題ピックあつぷ
- 13 レシピ紹介「給食人気メニュー」
- 14 のしろ information
- 20 学びの情報箱
- 22 まちなか瓦版

広報クイズ

Q1 市内の小中学校の給食は何カ所の調理場で作られている？

1. 3カ所
2. 5カ所
3. 7カ所

Q2 冬休み期間、小学生のバスの特別運賃はいくら？

1. 50円
2. 150円
3. 250円

すべて正解した人の中から抽選で3人に、木工品をプレゼントします。

応募方法

電子申請やはがき、Eメール、ファクスでクイズの答え・郵便番号・住所・氏名(ふりがな)・年齢・性別・電話番号を記入し、広報のしろに対してひと言添えてご応募ください。

あて先 〒016-8501 能代市上町1-3 地域情報課
ファクス 89-1793
Eメール kouhou@city.noshiro.lg.jp

締め切り 12月23日(金) (当日消印有効)

※当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。



電子申請はこちら

市の特産 白神ねぎ

どんな人が作って
いるのかな？

約6haの畑でネギを栽培しています。給食で白神ねぎのカレーを食べたと聞いて私も食べてみたくなりしました。「ネギを食べると風邪をひかない」とよく聞きます。今の季節の秋冬ねぎは特に甘くておいしいです。白神ねぎを食べ、インフルエンザや新型コロナウイルスに負けずに頑張りましょう！



出荷前の白神ねぎ。品質や太さ・長さの厳しい基準をクリアしたネギが白神ねぎとなります。

とどろき
轟ネオファーム
高橋洋介さん

白神ねぎの
販売額は
東北で1位！

畑で取れたばかりのネギ。出荷するために、余分な緑色の部分や根っこなどを取り除きます。

給食には地元食材がいっぱい！



松山納豆

(南部共同調理場)

県産牛肉の焼肉丼

(北部共同調理場)



ニツ井産さつまいも 入りご飯

(ニツ井共同調理場)



ニツ井共同調理場
栄養教諭 畠山美佳子さん

地元のおいしい食材を使った毎日の給食は「生きた教材」です！給食で四季を感じ、世界の料理を味わうなど、たくさんの食(味)体験をとおして、子どもたちに食べることの大切さや楽しさを伝えていきたいです。

畠山先生直伝レシピをP13で紹介。お家で作ってみよう！