

# 給食センターだより

令和6年5月  
大野学校給食センター

## 大野学校給食センターは「地産地消」を推進しています！

「地産地消」とは「地域生産・地域消費」を略した言葉で、「地域で作られたものを地域で食べる」という意味です。大野学校給食センターでは、大野産、廿日市産、広島県産など、私たちに身近な地域で育てられた地場産物を積極的に取り入れています。

### 5月の給食で使われている廿日市産の食材



### 給食作りの様子を紹介します！

給食センターでは、毎日たくさんの給食を作りますが、できる限り手作りをし、素材の味を大切に給食の提供を心掛けています。

#### 白身魚のお茶の葉揚げ



#### 【5月8日の献立】八十八夜献立

- ごはん ・ 牛乳
- 白身魚のお茶の葉揚げ
- 大根のしそ風味
- 長芋ともずくのすまし汁



① 茶葉（玉露）をミキサーにかけて細かくし、小麦粉を溶いた衣に加え、ホキにまぶします。



② おおきなフライヤーで、色よく揚げました！



## 大野東小学校と大野西小学校の児童が給食づくりのお手伝いをしてくれました。

丁寧に作業してくれて、ありがとうございました。

実施日	5月14日(火)	5月22日(水)	5月23日(木)
豆の種類	さやえんどう	スナップえんどうの筋とり	グリーンピースのさやむき
豆の量	12kg	60kg	43kg
手伝ってくれた学校	【大野東小学校】 特別支援学級2クラス	【大野東小学校】 特別支援学級2クラス 【大野西小学校】 2年生4クラス	【大野東小学校】 特別支援学級3クラス 【大野西小学校】 1年生3クラス
人数	約15人	約140人	約130人

#### さやえんどうの筋とり



#### スナップえんどうの筋とり



#### グリーンピースのさやむき



ひとつずつ丁寧に筋とりをしてくれました。

彩りがとても綺麗でした。



5月15日(水)  
かつおとごぼうの揚げ煮



5月23日(木)  
スナップえんどうのごまマヨネーズ和え

豆の香りが春らしいごはんに仕上がりました。

コリコリとした食感が楽しい和え物になりました。



5月24日(金)  
豆ごはん

フェイスブックで日々の調理作業を発信しています！ぜひ、ご覧ください！

<https://www.facebook.com/okyusyoku/>

