

さか3んの学校給食通信

No.5

学校給食食材料費高騰対策補助金を増額交付します

坂戸市では、物価高騰に伴う食材料費の高騰分を含め全額補助を実施しています。

物価高騰の影響による保護者皆様の経済的負担の軽減を図るため、令和6年11月からの米の値上がりに対しても、補助金の増額交付を行い、引き続き給食費の全額を補助を行います。



坂戸市の給食は“地場産を積極的に活用”しています

給食で提供している『お米』は、坂戸市産のお米『彩のきずな』を使用しています。埼玉県学校給食会から納品される『彩のきずな』は、今年1等級を獲得している美味しいお米です。

また、地場産農家から採れたての新鮮な野菜を納品していただき、給食に盛り込んでいます。

季節ごとに提供する野菜は変わりますが、ホームページに地場産野菜の使用状況を掲載しており、確認できます。



主菜
マダライの甘辛揚げ

主食
里芋ごはん

副菜
キャベツのごまあえ

レシピ：里芋ごはん



材料4人分

- ・ 精白米 2合強 (320g)
- ・ ◎酒 小さじ1弱 (4g)
- ・ ◎砂糖 小さじ1強 (4g)
- ・ ◎しょうゆ 大さじ1弱 (16g)
- ・ ◎塩 小さじ1/3 (2g)
- ・ 豚ももこま肉 100g
- ・ ごぼう 1/5本 (約30g)
- ・ にんじん 1/2本 (約60g)
- ・ 干し椎茸 2枚 (約3g)
- ・ 油揚げ 1枚 (約30g)
- ・ 里芋 3個 (140g)

作り方

- ① 米は洗米し、炊飯器目盛りまで水分（干し椎茸戻し汁も使用）を加え、15分以上浸水する。
- ② ごぼうはささがき、にんじん・干し椎茸・油揚げは千切り、里芋は5mmのいちよう切り、豚ももこま肉は食べやすい大きさに切る。
- ③ 里芋は切った後、塩適量を振るい、里芋にもみ込み、出てきたぬめりを水を2・3回換えて洗い流し、ぬめりを取る。
- ④ ②と調味料◎を①に加え。炊飯する。

定期的にレシピ等の情報を公開してるの！
チェックしてなの♪

URL:<https://www.city.sakado.lg.jp/soshiki/45/39100.html>

