

給食だより 6月



令和7年6月1日
狭山市保育幼稚園課

あっという間に春が去り、梅雨の季節になりました。日によって肌寒かったり蒸し暑かったりと、気温差が大きいので、体調を崩さないよう十分に気を付け元気に過ごしていきたいですね。



給食で使用した油は回収して再利用しています

保育所給食調理に使われた食用油をバイオ燃料として再生する取り組みを、狭山・飯能・入間・日高の4市で昨年より開始しています。廃食油を活用したエネルギーの地産地消に取り組み、カーボンニュートラル及びサーキュラーエコノミーの推進を図ることが目的です。公用車などの燃料として活用し、二酸化炭素(CO2)排泄量を減らす取り組みをしています。



給食センター・保育所

調理後の食用油を回収



吉岡製油（入間市）

不純物を取り除く



トラックなどの燃料
として活用します

三和エナジー（狭山市）

バイオディーゼル
燃料（B5 軽油）

B5 軽油とは

通常の軽油にバイオディーゼル燃料を
5%混ぜたもの。既存のエンジンで利
用でき通常の軽油扱いになります。

環境にも優しい取り組みを今後も続けていきたいと思います

《献立紹介》 ☆6月16日献立☆

材料	子ども2人・大人2人分
凍り豆腐	35g
鶏肉	70g
干し椎茸	3個
人参	50g
玉ねぎ	75g
卵	中1個半
みりん	15g
しょうゆ	14g
酒	1.5g
だし汁	200g
片栗粉	5g

タンパク質・カルシウム豊富です☆

凍り豆腐のふわふわ煮丼

❖凍り豆腐をぬるま湯で戻し、縦4等分にして薄くスライスしておく❖

- ①干し椎茸、人参、玉ねぎ、肉をだし汁（干し椎茸の戻し汁含む）で煮る
- ②人参が柔らかくなったら、調味料を加え（しょうゆの量は加減して）、凍り豆腐も加えて煮る。
- ③片栗粉でとろみをつけ、最後に溶き卵を加えて火を通す。