

給食だより

平成29年度 No.1
豊明市立学校給食センター



まい とし がつ しよく いく げっ かん まい つき にち しよく いく ひ

毎年6月は「食育月間」・毎月19日は「食育の日」



毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」です。"食について学び、食について考えよう"という願いから「食育の日」がつけられました。

豊明市では6月19日(月)を「あいちを食べる学校給食の日」とし、愛知県の農産物等を給食に使用し、地産池消(地域で生産された農林水産物を地域で消費すること)の推進をはかり、郷土の食べ物を身近に感じてほしいと思います。

豊明市の学校給食

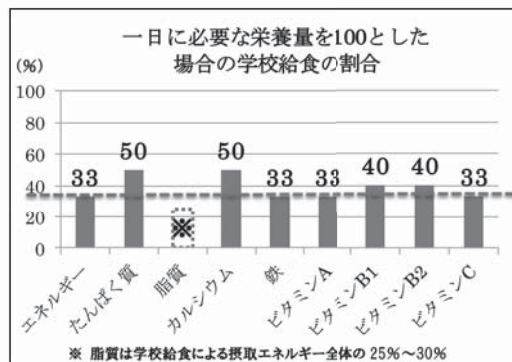
学校給食では、児童又は生徒一人当たりの栄養基準量が、低・中・高学年・中学校と4段階に細かく決められています。この基準量をもとに、いろいろな食品を組み合わせで献立を考えます。

1日に必要な栄養量の約1/3がとれるように、また、さらに家庭の食事でも不足しがちなカルシウム・ビタミン類については、約1/2程度をとれるように配慮しています。

また今年度豊明市では献立作成目標を「かみかみパワーで丈夫な体づくり」とし、かみごたえのある食品を積極的に取り入れるようにしています。

ご家庭でもかみごたえのある食品を取り入れてみてはいかがでしょうか。

…〔かみごたえのある食べ物の例〕…



6月19日は
あいちを食べる学校給食の日



愛知県でとれた食材を給食にたくさん取り入れます。
豊明市でとれた野菜も登場します。



麦ごはん 米は、豊明でつくられた「あいちのかおり」という品種です。大粒でおいしい米です。

牛乳 愛知県の東三河地域でとれた牛乳です。

あいちの野菜カレー 愛知県産の豚肉やほうれんそう、豊明でとれた玉ねぎ、じゃがいもを使ったカレーです。じっくり煮込んで仕上げました。

ポークハンバーグ 愛知県産の豚肉を使ったハンバーグです。

ふくじンドレッシング 福神漬とキャベツを給食センター手作りのドレッシングであえたサラダです。

蒲郡みかんゼリー 愛知県蒲郡市でとれるみかんの果汁を使用したゼリーです。香りがよく、上品な味わいで、カレーを食べた後、口の中をさっぱりとさせてくれます。