

11月の給食目標は「地産地消を学ぼう！」

11月

学校給食予定献立表



ふれあいだて歴史の杜食育センター だて食育レストラン『eスプーン』 ※facebook公開中!!

令和5年度 第591号

だて歴史の杜食育センター TEL 0142-23-4019

Table with columns for month (月), day (火), water (水), wood (木), and gold (金), with sub-columns for dish name (献立名) and ingredients (材料名).

学校給食費の負担支援を実施しています

① 第3子以降学校給食費無償化事業 (申込期限 10月31日)

対象年齢の範囲を、平成17年4月2日生まれから平成29年4月1日生まれの方として、早い出生の順から数えて3番目以降の方の給食費を無償化いたします。詳しくは、10月2日の「まちcomiメール」をご覧ください。

② 給食費の負担支援給付金 (申込期限 11月10日)

昨年度に引き続き、給食費を滞りなく納めていただいている方を対象に、給付金を支給いたします。詳しくは、10月19日の「まちcomiメール」をご覧ください。

Main menu table with 30 rows of daily school lunch items, including dish names, ingredients, and nutritional values.

文化の日

Table for Cultural Day (文化の日) with columns for dish name, ingredients, and nutritional values.

11月分の給食費の口座振替日は11月30日(木)です。 ※残高不足にご注意下さい

勤労感謝の日

Menu for Labor Thanksgiving Day (勤労感謝の日) with dish names, ingredients, and nutritional values.

Menu for Cultural Day (文化の日) with dish names, ingredients, and nutritional values.

●牛乳は毎日つきます。 ●都合により献立の一部を変更する場合があります。 ●食材上段の数字は、上がエネルギー(Kcal)、下がたんぱく質(g)です。 ●お魚には骨が付いている場合もあります。ささらないように取り除くなど注意して食べましょう。 ●お玉、トング、ごはんへらは食具専用かごの中に入れてください。 ※食物アレルギーの表記について ●■の中に日付が書いてある日は、卵・乳が使われている献立です。 ●【 】内に特定原材料及び特定原材料に準ずるアレルゲンを記載しています。 ●茹でスパゲティは、同一製造ラインで、卵を使用する製品を製造しています。 ●スライスパンは、同一製造ラインで、卵を使用する製品を製造しています。

地産地消を学ぼう!

給食では「地産地消」を推進しています!

「地産地消」という言葉をご存じですか? 地域で生産された農林水産物(地場産物)を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地場産物を使ったメニューを通じて、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育んでいきたいと考えています。

地産地消のいいところ

- 新鮮な旬の食材が食べられる
- 生産者の顔が見えるので安心感がある
- 食べ物を大切にする心が育つ
- 輸送距離が短くなり環境に優しい
- 地域経済の活性化につながる

16日(金) 壮警中学校1年生 考案献立が登場! 注目!

食に関する授業の中で、1食分の献立を考えました。栄養バランスや季節感、いろいろなどに気を付けて一生懸命考えてくれました!



【アピールポイントや授業の感想】
みんなが大好きなナンを主食にして考えました。今かしのんのかかちを使っておかしのんを100%にしておいしく、栄養バランスが良いようにしたいです。
今度、今日学んだことを生かして、母と一緒にバランスの良い食事をつくらせようと思った。

17日(金) 郷土料理の日! ~ 沖縄県 ~

17日は沖縄県の郷土料理「イナムドゥチ」と「カラフルもずく丼」が登場します! 沖縄県では、「イナ」は「イノシシ」、「ムドゥチ」は「もどき」という意味を持っています。昔はイノシシの肉を使った汁物でしたが、イノシシ肉が手に入りにくくなり豚肉で作られるようになったためこの名前がついたといわれています。

「もずく丼」は、学校給食で人気となったことから県民に広く知られ、現在では家庭でも作られるようになった献立です。生姜を加えて海藻独特の臭みを抑え、甘辛風味に仕上げているのでとても食べやすくなっています。沖縄の味を堪能しましょう~!

伊達市内の農家、上野さんより、今年8~10月にかけて「えったま333」を約300kg無償で提供していただきました。とてもおいしかったですね! えったまが、おいしく、栄養満点の理由を下の漫画を読んでください! みなさんも、伊達市のブランドたまねぎ「えったま333」にぜひ興味を持ってください!

21日(火) 地産地消の日!

地元食材にこだわり、伊達産のお米、牛乳、大滝地区のアロニア、壮警町の鶏卵を使用しています。「アロニア入りご飯」の上に具材をのせて「親子丼」にして食べましょう! 生産者の方々や、給食に携わっている人たちに感謝の気持ちを込めて、食事のあいさつもはっきり言いましょね!

すごいぞ! えったま333!

1 びんごんにちほ! たま美です! たま美です!

2 えったま333 越冬タマネギ 名前でもっとも なたかも じゃあ、僕たちは えったま333を 育ててます!

3 おー じゃあ、僕たちは えったま333を 育ててます! 僕たちは えったま333を 育ててます!

4 ついに畑へ! じゃあ、僕たちは えったま333を 育ててます!

5 じゃあ、僕たちは えったま333を 育ててます!

6 333日!! なんと その間、伊達の雪がなかなか土壌で、長い期間、栄養を蓄えるから、糖度や抗酸化力が高い! ストレスや疲労、免疫力を高める! 安全安心!