

4月 給食たより



うちのひと
よみましょう

香芝市

新学期がスタートしました。学校での学習や活動をいきいきと行うためには、健康が何より大切です。
今年度も、安心・安全でおいしい給食を通して、みなさんの心と体が成長することを願っています。



香芝市の学校給食について知ろう



学校給食は、地域の伝統的な食文化や、食に関わる人々への

感謝、食料の生産・流通・消費などを学ぶことができる「生きた教材」です。

香芝市では、市教育委員会と栄養教諭が中心となり、献立作成を行っています。

学校給食を通して、教科の学習を深め、地域や文化について学べるよう、使う食材の種類や数、産地、旬にもこだわっています。安心・安全な学校給食を提供するために、心がけていることを紹介します。



地場産物

奈良県や香芝市産の食材をたくさん使い、安心・安全な給食づくりに努めています。



旬・季節

新鮮な旬の食材を取り入れ、見た目にもおいしさが伝わるようにいろいろ工夫しています。



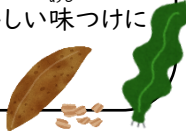
行事食・郷土料理

日本の伝統的な食文化や、奈良県に伝わる郷土料理など風土や歴史に基づいた食事を取り入れています。



減塩・味つけの工夫

昆布やかつお節、煮干しから時間をかけてだしをとリ、塩分をひかえてもおいしい味つけにしています。



食事づくりの手本となる献立

主食・主菜・副菜のそろった和食中心の献立で、栄養バランスの良い食事を目指しています。



楽しい給食

新メニューを取り入れ、給食がみなさんの楽しみとなるよう心がけています。



食物アレルギーに関するお知らせ

香芝市では、学校で安全に食物アレルギー対応を行うために、医師の診断による「学校生活管理指導表（香芝市様式）」の提出をお願いしています。ご協力よろしくお願ひします。

また、4月より、給食室で除去する献立は、保温性のある専用の容器に入れて提供します。





学校給食でも、“S D Gs”に取り組みます!

「S D Gs」とは、「世界中のみんなが暮らしの中で、目指す目標」のことです。
 「S D Gs」には17の目標があり、一人一人が自分にできることを考え、行動にうつしていくことが大切です。学校給食においても、年間を通して環境のためにできることを考え、取り組みます。



<p>飢餓をゼロに …栄養バランスのとれた給食で、みなさんの成長を支えます。</p>	<p>2 飢餓をゼロに </p>	<p>すべての人に健康と福祉を …栄養バランスのとれた給食で、みなさんの健康を支えます。</p>	<p>3 すべての人に健康と福祉を </p>
<p>質の高い教育をみんなに …給食から食について学ぶことができるよう、献立や使う食材を工夫します。</p>	<p>4 質の高い教育をみんなに </p>	<p>つくる責任つかう責任 …地場産物を積極的に取り入れ、地産地消を進めます。</p>	<p>12 つくる責任つかう責任 </p>

★「第5次香芝市統合計画前期基本計画」にて、S D Gsの「2 飢餓をゼロに」という目標について、学校教育の充実に関連し「栄養バランスのとれた給食を提供すること」を取組に挙げています。

毎月19日は
食育の日

今日は **山梨県の郷土料理** です

日本全国味めぐり

昨年年度に引き続き今年度の食育の日は、「郷土料理～日本の味めぐり～」がテーマです。毎月19日には、日本各地の郷土料理を紹介していきます。

4月19日(金)給食
 ・やまなしのかつどん
 ・ぎゅうにゅう
 ・ほうとうじる
 ・ひとくちゼリー
 (ピーチ)

山梨県でかつ丼と言え、ご飯の上にキャベツの千切りをのせ、その上にとんかつをのせるのが定番です。一般的に卵でとじるかつ丼は、山梨県では「煮かつ丼」と呼ばれます。

また、ほうとう汁は、小麦粉をねって平たく切ったほうとうめんを、かぼちゃや大根、人参などたくさん具材と一緒に味噌仕立ての汁で煮込んだ、山梨県を代表する郷土料理です。米作りに適さない地域のお米に代わる主食として親しまれてきました。野菜や肉とも相性がよく栄養価も高いです。打粉を付けたまま煮こむので、汁はとろみがつき冷めにくく、体が温まる食事として冬場によく食べられています。

<p>《奈良県で収穫されたものや加工品》</p> <p>米、パン、穀物酢、はちみつ大豆、赤もち米、ふしそめん、ソテーオニオン、</p>	<p>《香芝市で収穫されたものや加工品》</p> <p>米粉、たまねぎ</p>
---	---

香芝市学校給食用食材の産地と原材料・アレルギー情報を、教育委員会のホームページに掲載しています。