

食育だより

令和6年9月
岐阜市立木田小学校

災害時の食事について考えよう

岐阜市内の小・中学校では、毎年9月1日の防災の日にあわせて「命を守る訓練」を実施しています。そこで学校給食では、「災害時の食事」として「炊き出し」を意識した献立を提供します。今年度は、備蓄食品として利用されることが多い、アルファ化米を使ってご飯を炊く予定です。災害時の食事について知り、災害に備えた家庭での備蓄食品について考える機会にしましょう。

「災害時の食事」の給食献立

- ・アルファ化米
- ・牛乳
- ・魚肉ソーセージ
- ・岐福(ぎふ)味噌汁
- ・焼きのり
- ・ゼリー

アルファ化米とは・・・

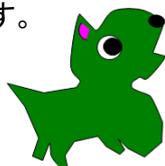
炊いたり蒸したりしたご飯を、熱風で急速に乾燥させたものです。水分が少ないため保存がきき、洗米をしなくても使用できます。通常の米より短い調理時間で、おいしいご飯が食べられます。水やお湯を加えるだけで食べることができ、非常食として用いられています。



岐阜の味を紹介 豚肉

学校給食では、安全でおいしい岐阜県産の豚肉を使用しています。

岐阜県内には「美濃ヘルシーポーク」や「ボーンポーク」、「飛騨・美濃けんどん」など、飼料や飼育環境にこだわって生産した畜産物ブランドがあります。



今月の献立テーマ: 食欲増進メニュー

まだまだ暑い日が続くため、少しでも食が進むように、香辛料を使った料理や、酸味を活かしたさっぱりとした料理を取り入れました。また、ピーマン、なす、トマトといった夏の名残を感じさせる食材や、秋の訪れを感じさせる里芋、しいたけ、戻りカツオなども取り入れます。

今月の人気給食メニュー

「チャンプルー」



作り方は
こちらから

QRコードは株式会社
デンソーウェーブの登録
商標です



★チャンプルーは沖縄の方言で「ごちゃませ」という意味です。ぜひ作ってみましょう。

<https://www.city.gifu.lg.jp/kosodate/gakkou/1003862/1003875.html>