

食育だより

令和4年11月
岐阜市立青山中学校

安心できる給食時間をつくる青山中（後期給食委員長）



前期給食委員長より後期給食委員長へと引き継がれました。後期は、2つの柱の活動がんばっていきます。まず1つ目は、「エプロンの着こなし」です。例えば、帽子に前髪をきちんとしてしまったりすることで、髪の毛の給食混入を防ぐことができます。2つ目は、「効率的な配膳時間の実施」です。11月にクラスごとに、着席・配膳時間・給食当番のエプロン片付け時間の測定を行います。安定した早い配膳時間ができるようになると、給食を食べる時間が確保され喫食率も上がり、給食残菜の減少に繋がります。全校で取り組んでいきましょう。

だしで味わう和食の日

11月24日は、「いいにほんしょく」と語呂が合うことから、「和食の日」です。青山中の給食の予定では、11月22日に実施されます。「だし」とは、鰹節や昆布などを水やお湯を使って煮出した汁のこと。「だし」の旨味は、和食の基本の味となります。学校給食では、鰹節で常にだしをとって調理しています。日本の食文化を大切にして、和食を美味しくいただきます。



11月の献立紹介

- 11月11日(金) 味の旅 ～新潟県～
ご飯 牛乳 サケの揚げびたし すいきのきんぴら 黄金汁
- 11月14日(月) ふるさと食材の日（米粉コッペパン 牛乳 大豆 豚肉 オムレツ 太もやし ヨーグルト）
米粉コッペパン 牛乳 ポークビーンズ オムレツ 小松菜のソテー ヨーグルト
- 11月16日(水) ふるさと食材の日（米 牛乳 大豆 太もやし 豆腐 赤味噌）
ご飯 牛乳 大豆と鶏肉の煮物 ごまあえ 岐福早田味噌汁
- 11月22日(火) だしで味わう和食の日
ご飯 牛乳 タラのさつまいも入りきのこあんかけ 大根と角麩の煮物 筏師汁 抹茶プリン

（献立について）

- ◇米は、岐阜県産を100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福（ぎふ）味噌を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇麦飯は、【米10：麦1】の比率です。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。

