

おおさき食育通信



保護者の皆様に、年4回市内公立幼稚園・小学校・中学校の学校給食及び食育の取組など“食”に関する情報を発信します。

令和4年9月発行

改訂しました!

第2期大崎市学校給食基本構想・基本計画改訂版（概要） その②

【基本計画】2 地産地消の推進

1. 地場産品の利用拡大と食材の安全性の確認

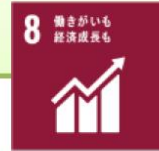
- 地場産食材を利用し、旬の食材を取り入れた献立づくり
- 地場農産物の一次加工品や発酵食品などの活用についての工夫
- 食材納入者の登録制度による安全管理
- 安全確認のための細菌検査、放射性物質検査等の各種食材検査の実施
- 関係団体及び関係課との連携

2. 米を中心とした「日本型食生活」の推奨

- 地場産米の供給体制の維持
- 米飯給食回数の増加
- 「地場産給食の日」「和食の日」の実施
- 学校給食での郷土料理や伝統食の提供

3. 食材の供給システムの構築

- 地域ごとの生産者と学校とのネットワーク会議の開催
- 食材の前日納品を可能とするストックヤードの整備
- 生産者と給食調理場を結ぶ配送システムの構築
- 関係機関の連携のための情報交換



学校給食のお米を紹介!

○通常…地域ごとの「ひとめぼれ」

○地場産給食の日…

「ささ結」「シナイモツゴ郷の米」

「ゆきむすび」「ふゆみずたんぼ米」

鳴小の食育掲示板

～大崎市立鳴子小学校～

鳴子小学校では、毎月の給食目標に合わせて掲示を行っています。9月の目標「正しい食生活をしよう」に合わせて、自身の食生活を見直せるチャート図を掲示しました。今後も月に合わせた掲示を増やしていきます。この他にも給食時間に関係した掲示を行っており、子どもたちも足を止めて見えています。これからも子どもたちが興味をもち、楽しく学べるよう掲示を工夫して食育を推進していきます。



つながる～大崎東給食センターと松山小～

～大崎東学校給食センター～

大崎東学校給食センターでは、受配校の学校訪問以外にも学校と給食センターを結び取組みを行っています。新型コロナウイルス感染症の対策で、対面での食育指導が難しく ICT による指導が多くなりました。動画では、給食センターの様子も伝えることができます。

その一部として、松山小学校との取組みをご紹介します。

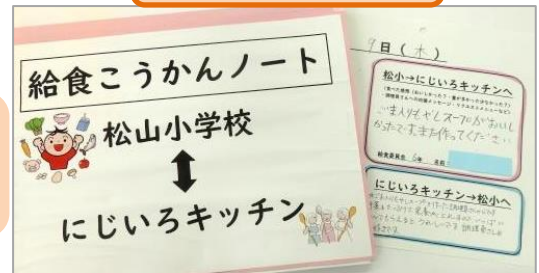


にじいろチャンネル

センター探検やクイズの動画です。

給食の感想や質問にセンター職員が、お返事を書きます。

給食こうかんノート



松山小学校給食委員会も、おいしく楽しい給食のためにがんばっています！



毎日の献立のお知らせと、食材の3色分けをしています。



じゃがいものきんぴら



～大崎市立川渡小学校～

材料(4人分)

じゃがいも	中2個	油	適量
にんじん	1/4本	★しょうゆ	小さじ2
豚もも肉	50g	★砂糖	小さじ2
しらたき	30g	★かつおだし	小さじ1
むき枝豆	30g	★酒	小さじ1/2



作り方

- ①じゃがいも、にんじんは千切りにする。豚肉、しらたきは一口大に切る。しらたきは湯通しをしておく。
- ②フライパンに油を熱し豚肉を入れ、軽く火が通ったら、にんじん、しらたきを炒める。次にじゃがいも、枝豆を入れてさらに炒める。
- ③★の調味料で味付けをして、できあがり。

ビタミンCや食物繊維などの栄養が豊富なじゃがいもは、1年中おいしく食べることができます。きんぴらのじゃがいもは「メイクイン」を使うとシャキシャキに、「男爵いも」を使うとホクホクに仕上げることができます。

カレー粉を少し入れても美味しいですよ！

*保護者向け食育通信 【令和4年度 第2号】(通巻 第42号)
発行：大崎市学校栄養士会
事務局：大崎市教育委員会教育部 教育総務課
TEL0229-72-5032 FAX0229-72-4004



大崎市
Osaki.city

給食レシピは
こちらから

