

はつかいち給食だより

令和3年3月発行

はつかいちしきょういくいんかい
廿日市市教育委員会
学校教育課

今年度は、新型コロナウイルス感染症の影響で需要が減少している農林水産物の生産者を支援する国の緊急対策として、学校給食へ地元食材が無償提供されました。広島県では、食材の魅力やおいしさを伝えるための食育教材の配布と併せて、広島県産の和牛・マダイ・ブリが提供されました。廿日市市でも、すべての小・中学校でこれら広島県産の食材を使った給食メニューが提供され、地域の特産物を知って味わう良い機会となりました。日頃給食で出ることのない食材に、子どもたちは大喜び。生産者や事業者の皆さんに感謝しながらおいしくいただきました。



広島県産の和牛・マダイ・ブリが学校給食に登場！

肉

広島県で大切に育てられた和牛を「広島和牛」と呼びます。広島和牛の脂には、チョコレートやオリーブオイルなどにも含まれる「オレイン酸」という良質な脂が多く含まれていると言われており、香りや口溶けが良いのが特徴です。廿日市内の小・中学校には各校3回、広島和牛を使ったスペシャルメニューが提供されました。やわらかくて甘い広島和牛は、おいしいと大好評でした。



12月14日
●広島和牛特選ビビンバ
●わかめスープ
●牛乳
(大野学校 給食センター)



2月2日
●ごはん
●広島和牛のサイコロステーキ
●ゆでブロッコリー
●白菜のスープ ●牛乳
(吉和学校 給食センター)



2月16日
●広島和牛のミートスパゲティ
●ごぼうサラダ
●ネーブル ●牛乳
(佐伯中学校・友和小学校・津田小学校)

魚

瀬戸内海には、700種以上の魚介類が生息しています。瀬戸内海は島が多く、水深の浅い所や深い所、潮の流れが速い所や緩やかな所など、多様な地形により、魚介類が生息しやすい環境となっています。広島県は、漁場と市場との距離が近いので、新鮮な魚を食べることができます。今回提供されたのは養殖マダイと養殖ブリです。身は厚く引き締まっていてとても食べ応えがありました。



10月14日
●広島県産鯛めし
●ほうれん草のお浸し
●なめこのみそ汁 ●牛乳
(廿日市学校 給食センター)



10月30日
●赤飯
●広島県産鯛の塩焼き
●お浸し ●沢煮椀
●紅白大福 ●牛乳
(宮島学校 給食センター)



1月8日
●ごはん
●広島県産ぶりの照り焼き
●黒豆
●白玉雑煮 ●牛乳
(大野学校 給食センター)

食育教材として配布されたリーフレットや小冊子、クリアファイルは、イラストがかわいくて面白いと大好評でした！



おいしかった
でーす！！

給食時間の指導の様子



学校給食では、食材選びにとてもこだわっています。できる限り地元の旬の食材を使い、素材のおいしさを生かした味付けを心がけています。また、学校給食を通して、地域の食文化や伝統を知り、地元への愛着を持つ心を育てています。

食べて応援！ 食べて健康！ コロナに負けるな！！

楽しいはずの給食時間も、新型コロナウイルス感染症対策で前を向いて黙って食べることになりましたが、おいしい気持ちを表現するときは、にっこり笑顔やジェスチャーで伝え合うなど、工夫をしながら楽しく過ごしています。

