

食育だより

1月号



令和6年1月19日
大村市学校給食センター

大村市 学校給食センター 食育



3学期が始まって
10日程経ちました。
今の学級で給食を食べ
るのもあとわずかです。
今年の干支である
「たつ(辰)」にちなみ、
一人一人が給食の
「たつじん(達人)」
を目指しましょう！
ご家庭でもチャレンジ
されてみてはいかがでしょうか？



1月24日～30日は、全国学校給食週間です。

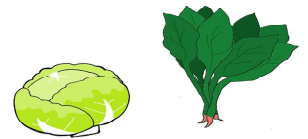
給食週間に「オール大村産給食」を実施します。大村でとれる食材のを知り、食べ物や関わる方々への感謝の心、そして私たちの住む大村市のよさを改めて感じてほしいと思います。

★小学校(I地区30日、II地区24日)★

- きのこごはん
- 牛乳
- ふるさと根菜汁
- 大村産豚肉と
ほうれん草の炒めもの
- いちご(ゆめの香)

★中学校(26日)★

- 人参ごはん
- 牛乳
- ふるさと野菜たっぷり椀
- 大村産イカの
みそマヨネーズ焼き
- いちご(ゆめの香)



きのこごはんには、大村市の特産品の「黒田五寸人参」を使用します。黒田五寸人参は、中まできれいな紅色で、やわらかく、甘みがあるのが特徴です。

☆I地区のきのこごはん→竹松小学校の5年生が育てた「黒田五寸人参」を使用予定

☆II地区のきのこごはん→鈴田小校区の学童と萱瀬小で育てた米「にこまる」を使用予定です。

人参ごはんには、桜が原中学校と大村中学校で育てた「黒田五寸人参の葉」も入っています。

大村産イカのみそマヨネーズ焼きは、大村湾で水揚げされた「イカ」を使用し、給食センターでひとつひとつアルミカップに入れ、3200個手作りします。