

食育だより 11月号

令和7年11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



秋も一段と深まり、紅葉が美しい季節となりました。季節の変わり目は、体調を崩しやすくなります。栄養バランスのよい食事や規則正しい食生活を意識して元気に過ごしましょう。

地場産物使用推進週間 《11月17日(月)~11月23日(日)》

学校給食では、大村市や長崎県産の地場産物を積極的に活用しています。地場産物を積極的に活用することは、新鮮で安全な食材が手に入るだけでなく、環境にもやさしく、地域の活性化にもつながります。また、児童生徒の郷土への関心を深め、生産に関わる人々や食への感謝の気持ちをはぐくむ機会につながります。家庭でも地元の食材を意識して取り入れてみませんか。

地場産物を使ったメニューを実施します。

小学校・中学校給食センターでは、より多くの地場産物を使ったメニューを考え、提供します。



小学校給食メニュー

11月18日(火)・19日(水)

- ・じげもんカレーピラフ
- ・牛乳
- ・大村らん^{らん}卵スープ
- ・鯨の彩り三色炒め ・みかん



中学校給食メニュー 12月2日(火)

- ・黒米麦ごはん
- ・牛乳
- ・大村クロダイちゃんこ鍋
- ・黒田五寸人参と煮干しのかき揚げ
- ・サステナブル煮ごみ
- ・みかんゼリー



学童保育鈴っ子クラブで栽培された新米470kgを11月中小学校の給食で使用します。