



厳しい寒さもゆるみ始め、日に日に春の訪れを感じられる季節となりました。
3月は1年間のまとめの月です。給食センターでは、子どもたちの心身の成長のために、様々な工夫を取り入れて献立作成や調理をしています。献立は栄養摂取基準を満たすだけでなく、いろいろな食育の視点も考慮しています。その一部を紹介します。

～1年間の給食を振り返って～

大村の食材給食

大村湾でとれた「クロダイ」を使った
給食メニュー（市から無償提供）

小学校「クロダイのバーベキューソース」

中学校「大村クロダイちゃんこ鍋」



カミカミメニュー

- ・大豆といりこの揚げ煮
- ・ナッツごぼう
- ・茎わかめのきんぴら
- ・カリポリアーモンド
- ・カミカミ佃煮 など



毎月かむことを意識して、「カミカミメニュー」を実施しました。

九州の郷土料理（小学校）

- ・がめ煮（福岡県）
- ・とり天 かぼす和え（大分県）
- ・さつま汁（鹿児島県）
- ・タイピーエン（熊本県）
- ・だぶ（佐賀県）
- ・チキン南蛮（宮崎県）など



大村の特産品を使った料理（中学校）

- ・サステナブル煮ごみ（皮付き野菜使用）
- ・黒田五寸人参のまぜご飯、さっぱり煮ごみ（大村中3年生考案）
- ・大村産長崎和牛炒め（中学3年生へ卒業祝いとして市から無償提供）



栄養教諭による食育指導を行いました

年間を通して、全クラスに給食時間を利用して食に関する指導を行いました。

- 小1「食事のマナーについて知ろう」
- 小2「牛乳のひみつを知ろう」
- 小3「正しい箸の持ち方を知ろう」
- 小4「じょうぶな骨をつくろう」
- 小5「米について知ろう」
- 小6「地産地消（郷土料理）について知ろう」
- 中1「中学生に必要な量を知ろう」
- 中2「カルシウム・鉄をしっかりとろう」
- 中3「生活習慣病を予防する食事をしよう」



給食時間中に、上記の内容での指導と、食事のマナーなどの確認を行いました。

ご卒業おめでとうございます



毎日を生き生きと過ごすためには、健康な体をつくることが基本です。給食の時間や授業で学んだことを生かし、『食べたもので体がつくられていく』ことを意識して、よりよい食生活を送ってくれることを願っています。

来年度も給食センター職員一同、安全安心でおいしい給食を作っていきます。ご理解とご協力をよろしくお願い致します。