

給食だより

令和3年度 2月

＜西能美学校給食共同調理場＞

3学期が始まり、早いもので1か月たちました。暦の上では春ですが、2月は1年で一番寒い季節です。体調を崩しやすい時期ですが、栄養バランスの取れた食事や手洗いうがい、十分な睡眠をとり、規則正しい生活を心がけましょう。

「ひろしま給食」統一メニューが決定！

HP「ひろしま給食推進プロジェクト」で検索してみてください。食材や作り方が掲載されています。

平成25年度から実施してきた「ひろしま給食100万食プロジェクト」がリニューアルされ、今年度より「ひろしま給食推進プロジェクト」として実施することとなりました。このプロジェクトの趣旨は、学校・家庭・地域が一体となり、学校給食を活用した食育の推進を通して、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けた児童生徒を育成することです。



食育テーマ「ひろしま給食」でSDGsを考えよう！！～未来へつなげる、産地とつながる食卓～



広島県産の指定食材5品目(小松菜、白ねぎ、大根(葉を含む)、はっさく、小いわし)を使った家庭でも簡単にできるレシピに3,477点の応募がありました。書類選考を通過した30点を対象に県民投票があり、「ひろしま給食」統一メニューが決定しました。



「ひろしま給食」統一メニュー あんかけおにぎりで広島じゃんじゃん食べようや！
あんかけでさめにいく、野菜のうまみや栄養素も無駄なく食べやすいおにぎりです。

大根葉とちりめんが入った焼きおにぎりに、具材たっぷりのあんかけをかけたレシピです。調理場で焼きおにぎりを作ることが難しいため、給食用にアレンジしたものを提供します。お楽しみに。

「ひろしま給食」メニュー



まるごと完食！！みぞれも丼
皮ごと大根をおろし、食べやすい丼です。具材や味付けはアレンジ可能です。



小松菜のふわふわチキンナゲット
広島県産の小松菜を使った、食べやすいチキンナゲットです。



小いわしの酢豚風
～いつも美味しさはそばに～
酢とオリーブオイルを使った、誰でも食べられる、誰でも作れるメニューです。



はっさくとネーブルの簡単マフィン
地元の食材を使った、誰でも食べやすい大きさのおやつです。

学校からの給食メッセージ

- 1/7(金) 冬休みが明けて、最初の給食が好きな物ばかりでうれしかったです。今年も給食をよろしく願います。(中町小6年)
- 1/11(火) お正月こんだてありがとうございます。これからの1年も、がんばります！(鹿川小3年)
- 1/13(木) かぼちゃのそぼろあんかけがおいしいです！かぼちゃは苦手だけどこれならおいしく食べられます。(三高中3年)
- 1/14(金) ABCスープがあって、たのしいおいしいので だいすきです。(三高小2年)
- 1/17(月) お米と鶏肉のみそを一緒に食べるとおいしかったです。(能美中3年)
- 1/20(木) 今日の給食ものすごくおいしかったです。(江能分級高等部)
- 1/24(月) きょうのかみってるごーごーいためと かきたまじるが おいしかったです。(大古小2年)
- 1/25(火) 郷土料理を久しぶりに食べました。どれもとてもおいしく食べることができました。(大柿中2年)