

越前町学校給食カレンダー、

海士里ちゃん献立の日

【11月の給食目標】感謝して食べましょう

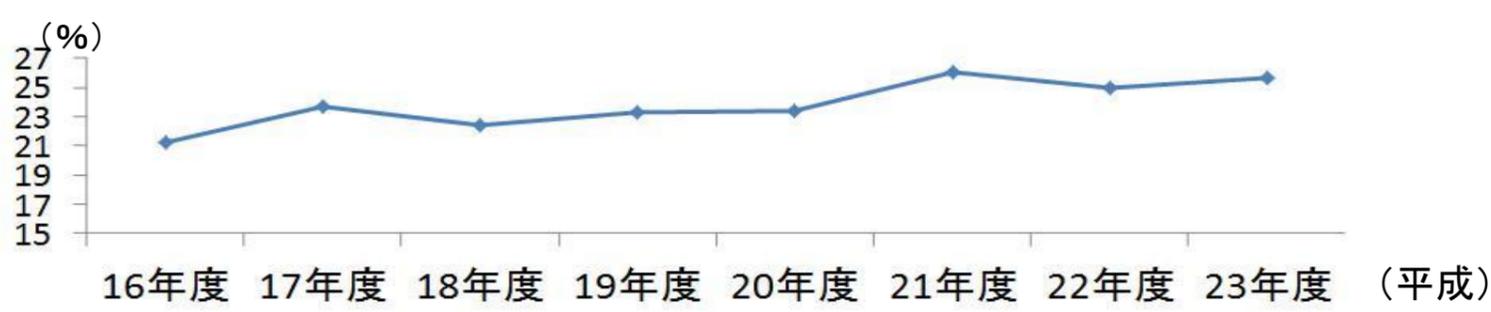
【今週の重点目標】心をこめて食事のあいさつができる。

11月7日

<p>【献立名】</p> <p>有機玄米ごはん 牛乳 肉じゃが 大豆と煮干しのかきあげ 小松菜のハリハリ漬け</p> 	<p>【献立について】</p> <p>世界の中で、国が法律を決めて、すべての子どもたちに学校給食を行っているのは、日本と韓国だけです。そしてアメリカでは、州によって違い、その取り組み方もさまざまのようです。現在アメリカでは、大人も子どもも「肥満」がとても深刻な問題となっていて、学校給食でもいろいろな改革を行っているそうです。たとえば、ニューヨーク州・ニューヨーク市では、サンドイッチのパンを白い食パンから全粒粉の食パンに変えたり、テキサス州・サンアントニオ市では、砂糖たっぷりのデザートを一切止めて、果物やにんじんスティックに変えたりしています。</p> <p>私たちが毎日食べている学校給食は、世界に誇る健康食なのです。</p>
---	---

【使用予定地場産物】 米 ゆうきげんまい ぎゅうにく だいず こまつな

<p>【クイズ】</p> <p>今日は「小松菜」についてのクイズです。 今日の小松菜は、宮崎地区のものを使用しています。何という方が育てた小松菜でしょう？</p> <p>① 田中さん ② 吉田さん ③ 前田さん</p> 	<p>【解説】</p> <p>給食の小松菜は、主に宮崎地区の前田さんのものを使用しています。前田さんは、水菜やほうれん草なども作っています。今日は、海士里ちゃん献立の日です。今月は、小松菜のポスターがあります。掲示板のところにはってあります。見てみましょう。</p>  <p>【こたえ】 ③</p>
--	--



出典：「平成23年度学校給食における地場産物の活用状況」（文部科学省）より

学校給食における地場産物の活用状況について調べたグラフです。日本の学校給食では、地場産物の使用率30%を目標にしています。越前町では、6月と11月の調査月に全体の約70%を地場産物として使っています。とても食材の豊富な地域だということがわかりますね。



給食センターウォッチング