

1/21~31 は、児童生徒作成献立を実施しました！

給食センターでは、子どもたちの心身の健康を育み、将来に向けた食の自己管理能力を身に付けられるよう、学校給食を活用した食育の推進に取り組んでいます。

1月21~31日の7日間は、学校給食週間の取組として、各小中学校の児童生徒が家庭科の学習や委員会活動を通して作成した献立を提供しました。各学校の代表として選ばれた献立は、栄養のバランス、地場産物の活用、彩りなど、望ましい1食分の献立のポイントを押さえ工夫を凝らしたものでした。

身近な友達や小中学生が考えた給食が登場する1週間は、食への興味関心を高めるよい機会となりました。

◎1月21日（金）

浦安小学校作成献立 『栄養たっぷり給食』

ごはん 牛乳 スタミナなっとう 海そうサラダ 白菜のみそ汁 フルーツゼリー



◎1月24日（月）

船上小学校作成献立 『旬の野菜たっぷり給食』

ごはん 牛乳 ブロッコリーと豚肉のあまから ゆかりあえ いわしのだんご汁



◎1月25日（火）

八橋小学校作成献立 『季節の食材で心も体もあつたまるポッカポカ給食』

ごはん 牛乳 さばのゆずみそかけ にんじんとごぼうのキンピラ

かぼちゃのほうとう 小魚



◎1月26日（水）

東伯中学校作成献立

『コロナもインフルエンザも吹き飛ばせ！栄養たっぷり、彩り給食！』

米粉パン 牛乳 ぶたのしょうが炒め ごぼうサラダ ミネストローネ みかんゼリー



◎1月27日（木）

聖郷小学校作成献立 『味覚いろいろ冬の和食』

ごはん 牛乳 和風おろしハンバーグ キャベツとしらすのおかかあえ
さつまいものみそ汁



◎1月28日（金）

赤碓中学校作成献立 『地産地消でおなじみメニュー』

星空舞ごはん 牛乳 とりのからあげ ポテトサラダ とうふとわかめのみそ汁
お米のタルト



◎1月31日（月）

赤碓小学校作成献立 『色とりどりの給食』

わかめごはん 牛乳 具入りスクランブルエッグ ブロッコリーのしおこんぶあえ
はるさめスープ なめらかプリン

