

「給食だより」は平成18年度から毎月発行

給食だよりの「生産者の声」で取材に伺った方々です



米 深沢営農組合
組合長 関口 清治さん



茅嶋 信良さん
美季さん



金子 一男さん
ミチさん



松本 昇太さん
栄子さん



手塚 久雄さん
政子さん

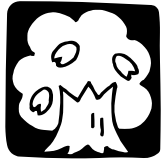
川俣 綾子さん
勝弘さん
絵玲奈さん
絵梨紗さん



伊藤 正雄さん

沢山の方々にご協力いただき、
コメントをこの場でご紹介できないのが残念くらい
良いコメントをいただきました。
これらにつきましては、
都賀町役場公式ホームページにて、
給食だより等のバックナンバーが閲覧できるように
してあります。

また、19年度はこのダイジェスト版の食育だよりも
町内全世帯へ配布しています。



2007年 4 月分

給食献立予定表 都賀町立学校給食センター
(小学校)

日 付	こ ん だ て め い	加リー (kcal) タンパク(g)	お も な ざ い り よ う			
			血 や に く に な る	体 の 調 子 を と と の え る	力 や 熱 の も と に な る	
10 (火)	中華丼 牛乳 えびしゅうまい オイキムチ	571 24.1	ぶた肉 牛乳 しゅうまい 紫いか うずら卵	にんじん たけのこ キャベツ チンゲンサイ きくらげ きゅうり	でん粉 純ごま油 こめ サラダ油	
11 (水)	カレーライス 牛乳 フレンチサラダ いちごヨーグルト	793 27.6	脱脂粉乳 牛乳 ボンレスハム ヨーグルト ぶた肉	キャベツ ホ・ルコ・ン にんにく しょうが たまねぎ にんじん	小麦粉 油 マーガリン こめ むぎ じゃがいも	
12 (木)	赤津小リクエスト献立 メロンパン 牛乳 じゃがいも入りやきそば 都賀町産大根と昆布のサラダ いちごクレープ	800 25.2	牛乳 ぶた肉	キャベツ だいこん こんぶ	パン さとう 中華めん サラダ油 じゃがいも ごま クレープ	
13 (金)	入学進級祝い献立 赤飯 牛乳 とりからあげ 都賀町ほうれん草のレモンあえ 都賀町産にらとたまごの汁 お祝いゼリー		入学進級お祝い献立 赤飯 牛乳 とりからあげ 都賀町産ほうれん草のレモンあえ 都賀町産にらとたまごの汁 お祝いゼリー			
16 (月)	チョコレートパン 牛乳 カレーうどん キャベツとツナのごま酢あえ					
17 (火)	お花見献立 たけのこごはん 牛乳 厚焼卵 都賀町産大根と豚肉のいり煮 お花見だんご					
18 (水)	ごはん 牛乳 揚げぎょうざのあんかけ 都賀町産にらとたまごのスープ ごぼうサラダ					
19 (木)	食育の日献立 米粉パン 牛乳 都賀町産トマトソースのスパゲティー 都賀町産大根と昆布のあえもの 都賀町産いちご	29.1				
20 (金)	ごはん 牛乳 マーボードウフ 都賀町産ほうれん草の中華あえ とちおとめいちごゼリー	674 27.6	牛乳 とうふ ぶた肉 むきえび	にんにく しょうが ねぎ にんじん ほうれんそう もやし	こめ 油 でん粉 ごま 純ごま油 さとう	

その日に使っている地場産物について明示しています。



2007年 4月きゅうしょくひとくちメモ

都賀町立学校給食センター

10/火 オイキムチ	11/水 いちごヨーグルト フレンチサラダ	12/木 森津小リクエスト献立 いちごクレープ ドレッシング メロンパン 大根と昆布のサラダ じゃがいも入りやきそば	13/金 入学進学お祝い献立 お祝いゼリー ほうれん草のしモンあえ とりのからあげ 赤飯 にらたま汁
今日の揚げぎょうざは、 都賀町産のキャベツ・ねぎ・にらを使って、特別に 工場で作ってもらったぎょうざを、給食センターで揚げて、 手作り特製のタレをかけた 揚げぎょうざです	今日は森津小学校のリクエスト献立です。給食委員会の児童が話し合っ、1月の給食週間の時に食べた「じゃがいも入りやきそば」がおいしかったので、この献立になったそうです。	ご入学、ご進級おめでとうございます。今日はお祝い献立として、みんなに人気のあるメニューと赤飯の献立にしました。にら玉汁のにらとしモンあえのほうれん草は都賀町の野菜です。	
18/水 ごぼうサラダ 揚げぎょうざのあんかけ にら玉スープ	今日の揚げぎょうざは、都賀町産のキャベツ・ねぎ・にらを使って、工場で特別に作ってもらったぎょうざを、給食センターで揚げて、手作り特製のタレをかけた揚げぎょうざのあんかけです。	19/木 食育の日献立 米粉パン 大根と昆布のサラダ トマトソーススパゲティ	今日は今年度から始まる「食育の日献立」です。国の「毎月19日は食育の日」にちなんで、学校給食でも毎月19日は「食育の日献立」です。詳しくは給食だよりを、ぜひ読んでください。
20/金 いちごゼリー 中華あえ マーボー豆腐	23/月 アーモンドカル マリネサラダ ポークビーンズ	24/火 パンサンスー コーンスープ	25/水 果汁グミ 鮭の塩焼き 五目豆

地場産物についても紹介するようにしています。

(2) 収穫体験と交流給食

町内全小学校2年生の生活科

- ・ 収穫体験

10月～11月に生産者の方々に協力をいただき、
じゃがいもやニラなどの収穫体験

- ・ 交流給食

収穫体験で収穫した野菜を活用した献立で、生
産者と児童の交流給食

私はじゃがいもはきらいだけど、このじゃがいもは食べます

1人で掘るのは大変だろうな



いつも私は野菜が嫌いで食べなかったけど、
心を込めて作っているから
これからは野菜を少しずつ食べていきたいです



じゃがいもは1つのつるに、大きいのも小さいのがついていました。
兄弟のように大きさが違うと教えてもらいました。



校長先生のあいさつ



児童と会食



町長のあいさつ



栄養士の話



お礼の手紙と歌のプレゼント



生産者あいさつ



残食はありません



子供達は生産者と直接ふれあうことにより、いつもより野菜をたくさん食べています。

また、生産者にとっても「子ども達の作文や歌声に感動して、涙が出そうになりました。子供達は本当にかわいいですね。これからも子ども達のために野菜作りを頑張ります。」という声が届き、野菜作りの励みになっているようです。



(3)食育の日献立

- ・町内産の農産物を3品以上使用した献立
- ・毎月19日の「食育の日」または、その前日の1食分を「食育の日献立」として提供
- ・給食だより等で広報



5月18日食育の日献立

町内産コシヒカリのごはん 県内産牛乳

町内産キャベツとにんじん入り肉キャベツ

町内産にらとにんじんとたまごのにらたま汁

町内産大根のサラダ 蒸しパンいちご

(4) 計画的な農産物の活用

町内産の農産物をより多く活用できるように、食に関する指導全体計画に、例えば5月にはにんじん・いちご等が都賀町の野菜と明示し、計画的な生産者による農産物の生産と、献立への活用をしている。

指導計画

		1学期				2学期						
		4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月		
特別活動	給食指導の時間	全体		楽しく団らんのある食事の工夫				朝食の大切さについて				
				清潔な身支度と準備・後片付けなどの給食の工夫 団らんのある食事をする				朝食の栄養バランスのとり方を知り、朝食の大切さを知る。				学
		小学校	低学年	協力して給食の準備や後片付けなどが食事をたべることができる。				給食の栄養バランスのとり方を知り、朝食の大切さを知る。				給知
			中学年	協力して準備や後片付けをし、楽しい食事ができる。				給食の栄養バランスのとり方を知り、朝食の大切さを知る。				好
			高学年	食事のマナーについて考え、会話を楽しくすることができる。				給食の栄養バランスのとり方を知り、朝食の大切さを知る。				目らきで
		中学生		食文化や食品の生産流通について理解を深め、食生活の改善に努める。				給食の栄養バランスのとり方を知り、朝食の大切さを知る。				望の
		献立作成の配慮	行事食	入学進級祝いメニュー お花見献立	こどもの日献立	力強いメニュー	収穫体験野菜の献立	収穫体験野菜の献立	冬至献立	給立		
			都賀町の野菜等	大根・小松菜・ほうれん草・キャベツ・にんじん・にら・トマト・いちご・みそ・米	じゃがいも・大根・キャベツ・小松菜・ほうれん草・にんじん・にら・トマト・いちご・みそ・米	じゃがいも・大根・キャベツ・小松菜・ほうれん草・にんじん・にら・トマト・いちご・みそ・米	じゃがいも・大根・キャベツ・小松菜・ほうれん草・にんじん・にら・トマト・いちご・みそ・米	じゃがいも・大根・キャベツ・小松菜・ほうれん草・にんじん・にら・トマト・いちご・みそ・米	じゃがいも・大根・キャベツ・小松菜・ほうれん草・にんじん・にら・トマト・いちご・みそ・米	じゃがいも・大根・キャベツ・小松菜・ほうれん草・にんじん・にら・トマト・いちご・みそ・米		
			食育の日	いちご	キャベツ	トマト	なす	ねぎ	にら	じゃがいも	はくさい	に
			リクエスト献立	赤津小	都賀中	家中小	合戦場小	赤津小	都賀中	家中小	合戦場小	赤
学校行事		・身体計測・健康診断・歯科検診 ・授業参観（小1年生親子給食）・夏休み				・運動会・文化祭 ・学校開放（親子料理教室）・家庭教育学級				・（特）		
児童会・生徒会活動										給		
クラブ活動												

・じゃがいも
 ・大根
 ・キャベツ
 ・小松菜
 ・ほうれん草
 ・にんじん
 ・トマト
 ・いちご
 ・みそ
 ・米



5月の献立

町内産にんじんを活用した「キーマカレー」
町内産いちごを活用した「いちごソースあえ」

(5) 学校給食試食会と講習会の献立の工夫

- ・ 町内全小学校1年生保護者対象
- ・ 6月に学校給食試食会と講習会を実施
- ・ 献立も地域の農産物をできるだけ活用
- ・ 講習会では、その生産者の顔写真とコメント等を紹介している



小学校は給食試食 → 講話 → 授業参観

