

給食だよ！

令和6年度 2月

<江田島市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、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」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。

令和6年度「ひろしま給食推進プロジェクト」が実施されました。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 食文化の魅力再発見

～地元食材をとり入れて「和食」に挑戦！！～

広島県産の指定食材5品目(クロダイ、リンコン、チンゲン菜、広島桑、りんご)を使った家庭でも簡単にできるレシピを応募して、県民投票をして選ばれたメニューです。

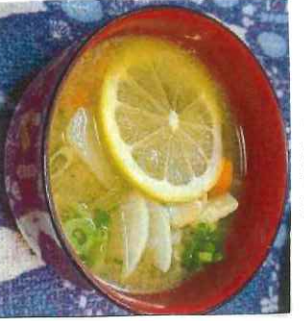


「ひろしま給食」 広島食材で頭が良くなり鯛めし！！
頭がよくなるといわれている食材や体にいい食材を使った鯛めし。給食に登場します！



「ひろしま給食」メニュー

学校給食では、クロダイの角切りを使用して、混ぜご飯の用にして仕上げました。



ひろしま桑 Miso Soup
レモン風味がきいたさわやかで美味しいお味噌汁。給食に登場します！



りんごソースかけリンゴつくね
食物繊維がたっぷりのでビタミンCも豊富なシャキシャキリンゴつくね。



レモン甘酢できつぱりクロダイの唐揚げ
特産品のレモンを使用し、米粉を使うことでアレルギーのある子供たちでも食べることができる唐揚げ。



こまつなつぶる大福
野菜が苦手な子供も美味しく栄養を取ることができる大福。



学校からの給食メッセージ



- 1/8(水) あけましておめでとございます。今年もよろしくお願ひします。今日の給食もとてもおいしかったです。(能美中1-2)
- 1/10(金) チキンカレー美味しかったです。とても寒かったので、心も体もあったかくなりました。(江田島中3-2)
- 1/14(火) とんかつがサクサクでおいしかったです！わかめご飯も味がちょうどよくて食べやすかったです。(大寺小6年)
- 1/16(木) 「タラと野菜のあまずいため」がクラスで人気のメニューです。「糖腹食べる」には、そんな意味があったのですね。(中町小5年)
- 1/12(月) マーボーはるさめがとてもおいしかったです。野菜に入っていた、ほろりん草は甘みを感じました。(三高小5年)
- 1/12(月) キヤベツとほうれん草のナムルが美味しかったです。ピタミンCをとって、体調に気をつけようとおもいました。(大柿中3年)
- 1/22(水) とりのからあげや、わかめご飯、焼きプリンタルトなどの皆が好きなメニューを取り入れながら、野菜で栄養バランスが考えられているのに優しさを感じた。(三高中1年)