

令和2年度 給食だより



韮山反射炉PRキャラクター てつざえもん

1月24日～30日まで

学校給食週間

伊豆の国市大仁学校給食センター
伊豆の国市長岡学校給食センター
伊豆の国市韮山中学校給食施設
伊豆の国市韮山南小学校給食施設

1月24日～30日は、全国学校給食週間です。学校給食の長い歴史を振り返り、給食に携わる人たちの苦労や努力を知り、感謝の気持ちをもって給食をいただきます。また、児童生徒や教職員、保護者の皆様に学校給食の意義や役割について理解と関心を高めることを目的として実施します。この週間中は、なるべく静岡県内産の食材を使った給食を提供します。



市内統一献立

伊豆の国市内の学校給食では、この学校給食週間に下記の統一献立を実施します。

< 献立名 >

・わかめご飯 ・丹那牛乳 ・鶏肉の唐揚げ ・ごま和え ・豚汁 ・いちご

◎わかめご飯

伊豆の国市の給食で出すご飯は、すべて伊豆の国市産のお米です。ご飯はどんなおかずとも相性がよく、いろいろな料理に合わせることができます。和食は健康食と世界からも注目されており、ご飯を基本に主菜、副菜、汁物を組み合わせることで、バランスの良い献立になります。



◎丹那牛乳



函南の丹那にある丹那牛乳から届きます。丹那盆地には900頭の乳牛が暮らしています。豊かな自然の中でのびのびと健康に育った乳牛からは濃くて栄養たっぷりの牛乳ができます。給食の牛乳1本で一日に必要なカルシウムの1/4が摂取できます(小学3年生基準)。家でも牛乳を積極的に飲みましょう。

◎鶏肉の唐揚げ

たくさんの油でカラッと揚がる鶏肉の唐揚げは、どの学校もリクエストメニューに挙がるほど人気です。鶏肉をにんにく、しょうが、調味料等で漬けてあげます。

◎ごま和え

静岡県で生産されたほうれん草を使います。冬の厳しい寒さに当たったほうれん草は独特の苦みが少なく、葉肉に厚みがあり柔らかく、甘みが増すので、特に美味しい時期です。給食室で炒ったごまと新鮮な野菜を和えています。

◎豚汁

11～2月頃に学校給食で使用する大根と里芋は、田中山で作られたものを使っています。大根はJA伊豆の国や生産者の方と連携し、学校給食用に作付け計画されたものです。みずみずしくて甘みと歯ごたえがあります。今回は、人気のある豚汁に田中山の大根と里芋を使いました。



田中山の大根畑

◎いちご

静岡県では紅ほっぺ、きらび香、章姫を生産しています。「紅ほっぺ」は果実が大きく、酸味とのバランスが良いうえ、傷みにくく、香りが高い品種です。「きらび香」はきらきらとした宝石のような輝きがあり、みずみずしくなめらかな口当たりで品の良い甘みと香りがあります。「章姫」は長い紡錘型の果実で、酸味が少なく、上品でさっぱりとした甘みがあります。



・食材は仕入れの都合により、一部変更する場合があります。

☆静岡県内産の食材をたくさん使ったおいしい給食をみんなでいただきますよ！！☆

統一献立提供日 1月29日(金)