



平成30年度 12月 予定献立表 A班



敦賀市学校給食センター

Main menu table with columns for date, theme, dish name, ingredients, and nutritional values.

※ 食品名については、主な材料のみ記載してあります。調味料については、詳細献立をご確認ください。

※ 献立内容は都合により変更になる場合があります。

魚類 野菜類 牛乳 (10月実績)

Table listing fish, vegetables, and milk sources for October.



※産地は変更になる場合があります。

★粟野中学校1年生の考案メニュー★ (A班 3日・B班 14日)

「はまちの竜田揚げ 和風ソースかけ」

粟野中学校1年生が家庭科の授業で、旬の魚を使ったメニューを考えました。

○アピールポイント○

- ①青魚は血液をサラサラにして頭の回転をよくし、テスト前にぴったり！
②玉ねぎを加えた、しょうゆの和風ソースをかけて食べやすい。

児童・生徒のみなさんへ

食べてみたい給食メニューを考えてみませんか？
もしかしら、自分の考えた給食が登場するかも！
詳しくは、各学校の給食担当の先生 まで。



平成30年はどのような年でしたか？来年は今年よりさらに良い年になるようにがんばりましょう。



○地産地消ってなに？(

最近、よく聞く「地産地消」という言葉。みなさんは、その意味を知っていますか？

「地産地消」とは、地域(住んでいる土地)で作られた農水産物(野菜・果物・魚など)を、その地域で消費する(食べる)ことです。

地産地消の良いところ

- ・作っている場所が近くにあるため、とれたてのものが手に入り、栄養価も高いうちに食べることができる。
・旬のものを新鮮なうちに食べることができる。
・地域の伝統的な食文化を維持し、伝えていくことができる。
・農水産物を運ぶためにかかるエネルギー(ガソリンなど)を減らすことができる。
・地域の人が作っているため、生産者の顔が分かり、安心できる。

冬の給食でよく使われる敦賀産の食材・・・キャベツ、ねぎ、きゅうり、大根、魚(さば・はまち・さわらなど)など

