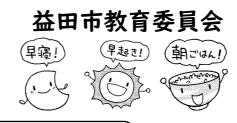
益田の食育







食品の3つのはたらき

赤(あか)・・・ちやにくやほねになるしょくひん 緑 (みどり)・・・からだのちょうしをととのえるしょくひん 黄(き)・・・ねつやちからになるしょくひん

キャラクター まろピー ●じるしは卵が入っています。 で囲ってある食品は卵・卵由来成分を含みます。

いたそうです。

つけっています。 でっこうきゅうしょくかか ひと きゅうしょくれき し 今月のテーマ「学校給食に関わる人や給食の歴史について知ろう」

~栄養教諭が想いを込めた、全国学校給食週間(24日から30日)の献立を紹介します~

ゥ 明けましておめでとうございます。 ^{***}楽しい冬休みを過ごすことができましたか? さて、1月24日から30日は「全国学校給食週間」 うらめん きゅうしょくれきし ちょうりいん のしょうかい のしきゅうしょくくじら まお だ た しょうわじだのうき こんかい です。裏面には「**給食の歴史」と「調理員さんの紹介」を載**「給食でも鯨メニューが多く出されて 食べはじめた昭和時代後期。今回はス

せているので、ぜひ読んでみてくださいね。

しょうわじだいちゅうきていばん 昭和時代中期の定番メニュー 「鯨の竜田揚げ」

24日「給食の 歴史献立」

「ミートソース」 がっこうきゅうしょくむ かいはつ 学校給食向けに 開発されたソフトめ せんご きちょう 戦後の貴重なたんぱく源として、 んを、ミートソースやカレーソースで

パゲティで味わってみましょう。

しょうわじだいこうき ていばん 昭和時代後期の定番メニュー

みんなに人気の野菜メニュー 「バンサンスー」 せだい こ きゅうしょ 世代を超えた給食を 楽しみましょう♪

29日「郷土料理献立」

26日「ひきみと献立」

30日「カミカミ献立」 がっこうきゅうしょく しょく かんしん も しょうらい ただ 学校給食では、「ふるさとを知り、好」 食に関心を持ち、将来につながる正し | เลียน よくざい | ままうとりょうり と | また こんだて ひが かいようきょうめ | 地元食材をたっぷり使い、郷土料理も取 | 「学べる献立」づくりを、日々栄養教諭 | かんが |が考えています。

! にち にほんぜんこくあじ あおもりけん | **25日「日本全国味めぐり(青森県)**」

り入れています。 月曜日 水曜日 木曜日 金曜日 ななくさこんだで **日** お正月献立 ・ 保幼小 中 連携献立 12 10 11 |月の行事食 牛乳 かいそうと <u>こ</u>うはく ごぼう ぶりの さといもの まつかぜ ぶた お正月献立(9日) ぽんかん みずなの さいきょうやき ゆずなます サラダ からあげ キムチ やき ○**ゆずなますとお雑煮**には、縁起の良い紅白 サラダ の色を取り入れています。 ぐだくさん ビーフ ●ななくさいり とうふの ● まつかぜや とり にく やさい へ **松風焼き**は、鶏ひき肉と野菜をオーブンで むぎごはん ごはん ごはん むぎごはん ぞうに ストロガノカ みそしる かきたまじる た。またで作ります。表だけにごまをまぶ し、裏がない=正直に生きられますように。 エネルギー かていでおぎないたいもの エネルギー かていでおぎないたいもの エネルギー かていでおぎないたいもの エネルギー かていでおぎないたいもの という願いが込められたおせち料理です。 639 kcal 661 kcal 661 kcal 696 kcal 小 だいずせいひん いろのこいやさい いろのうすいやさい さかなりょうり 841 kcal 811 kcal 863 kcal 七草献立 (10日) ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう たまねぎ はくさい こめ ぎゅうにゅう キャベツ ごぼう せり こめ にんじん えのき こめ しょうが にんじん むぎ にんじん むぎ とりにく こんぶ みずな あぶら ぶたにく はくさいキムチ あぶら ●たまご はる。 ななくさ 春の七草のうち、「すずな(かぶ)」「すずし みそ ねぎ みつば かたくりこ とうふ キャベツ ごま ぎゅうにく くきわかめ にんじん こむぎこ キャベツ さといも だいこん ごま だいこん なまクリーム かんてん たまねぎ わかめ もやし かたくりこ とりにく 。 ろ(だいこん)」「せり」を入れた、**七草がゆ風** ほししいたけ みそ かぶ みそ ごま さとう わかめ あかすぎのり ぽんかん ねぎ **のかきたま汁**を取り入れています。 ゆずかじゅう しらたまもち かぶのは さくらそう しろすぎのり ますだ しょくいく ひこんだて 益田の食育の日献立 保幼小 中 連携献立 16 17 19 15 18 やきぎょうざ ●ケールと きなこ カレイの ぼうれんそうの ヂミハンバーダ とりにくの はくさいの たらの うめこんぶ ゆずふうみ たまごの ビーンズ からあげ ごまあえ ますだやさいぞえ おかかあえ おろしソースかけ カレーいため (小: 2こ、中: 3こ) あえ ソテー とりにくと はくさいの ごもく ふの なめし タイピーエン ごはん むぎごはん ごはん むぎごはん やさいの スープ スープ みそしる みそしる 638 kcal 634 kcal 608 kcal 695 kcal 小 674 kcal にゅうせいひん いもるい さかなりょうり しゅじつるい こざかな 中 783 kcal 777 kcal 748 kcal 中 868 kcal 839 kcal ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう だいこん しゅんぎく こめ ぎゅうにゅう ほうれんそう ブロッコリー ほうれんそう キャベツ たけのこ かたくりこ たら はくさい カレイ もやし こまつな むぎ たまねぎ うめ あぶら ぶたにく こむぎこ かつおぶし だいず かたくりこ あぶら かたくりこ ●いりたまご こんぶ しめじ だいこん さとう にんじん ぶたにく にんじん きくらげ とりにく ほうれんそう さとう とうふ あぶら ケール たまねぎ┃オリーブオイル┃あぶらあげ キャベツ えのき きなこ あおな たまねぎ あぶら ゆずかじゅう あつあげ キャベツ きくらげ ごま ぶたにく キャベツ あぶら みそ こまつな ねぎ えび さとう みそ とうもろこし えのき たけのこ パンこ にんじん かまぼこ はるさめ にんじん 給食の 歴史献立 日本全国味めぐり(青森県) 22 23 24 26 ひきみと献立 牛乳 はくさいと ひきみの かみなり じゃがいもと くじらの やきさばの かぼちゃ ポークステーキ にあえっこ ●バンサンス-わかめの しろいきくらげ どうふ たつたあげ チーズのソテク にんにくだれ ゆずおろしあえ コロッケ ツナあえ サラダ きゅうしょく りんご みとの キャベツと しゅうかん ごまキムチ コッペ たらの スパゲテ むぎごはん ごはん ふゆやさい ごはん ブロッコリーの ゼリー ソース じる パン じゃっぱじる いちご& みそしる マーガリン エネルギー かていでおぎないたいもの エネルギー エネルギー かていでおぎないたいもの エネルギー エネルギー かていでおぎないたいもの かていでおぎないたいもの かていでおぎないたいもの 647 kcal 663 kcal 662 kcal 647 kcal 642 kcal きのこるい さかなりょうり だいずせいひん まめるい しゅじつるい 798 kcal 794 kcal 803 kcal 801 kcal 811 kcal ぎゅうにゅう コッペパン ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう たまねぎ こんじん しょうが にんにく にんにく わらび ブロッコリ あぶら こむぎこ チキンハム とうふ あぶらあけ ぶたにく たまねぎ かたくりこ ごまあぶら みずな さとう ぶたにく こまつな きくらげ さとう たまねぎ だいこん むぎ チーズ ぎゅうにく だいず じゃがいも にんじん あぶら さとう とうふ にんじん やまうど ごま とりにく みそ とりにく かぶ パンこ はくさいキムチ ごまあぶら くじらにく トマト こむぎこ りぼしだいこん えのき |ごまあぶら チキンハム たら ぶたにく いちごジャム あぶらあげ ほししいたけ にんじん はくさい ねぎ ごま ●きんしたまご きゅうり はるさめ わかめ はくさい なめこ あぶら マーガリン ぶたにく フルーツゼリー みそ こんにゃく かぼちゃ だいこん たけのこ りんご ますだ かのあし ますようきょうつう こんだて 益田・鹿足・益養 共通力ミ力ミ献立 じゅけんせいおうえんこんだて **受験生応援献立** 郷土料理献立 29 31 31日(水)は「受験生応援献立」 牛乳 牛乳 こもち こうこうじゅけん ま ちゅうがく ればい ひびがっこう べんぎょう がんば 高校受験に向かう中学3年生、そして日々学校で勉強を頑張るみなさんへの応援献立です。定番 わふう なっとう 牛乳 ゚たくあん いか ししゃも とんかつ

日本全国味めぐり:青森県 (25日)

ほししいたけ

ブロッコリ

たまねぎ

ごぼう

なめこ

にんじん わさび

○ たらのじゃっぱ汁

ポテトサラダ

エネルギー

ぎゅうにゅう

チキンハム

かつおぶし

ししゃも

とりにく

619 kcal

756 kcal

(2び)

===

のぐ

かていでおぎないたいもの

くだもの

じゃがいも

さといも

かたくりこ

ノンエッグマヨネーズ

うずめめし のってます!

「じゃっぱ」とは、青森の方言で「捨てるもの」と」 の食材をみそ味で煮込んで食べる郷土料理です。

○煮合えっこ 寒さの厳しい地域で、山菜の塩漬け切干大根など、 いう意味です。寒い冬に、たらなどの魚のアラと、旬保存のきく食材と豆腐などを炒めて作られるように

|だいこん えのき |むぎ

こんにゃく たくあん さとう

にんじん ねぎ

いんげん

キャベツ

むぎごはん

611 kcal

エネルギー

とりにく

ぎゅうにゅう

あつあげ

こんぶ

かつおぶし

はか あおもりけん ぜんこく せいさんりょうい ほこ 他にも、青森県が全国の生産量 I 位 券 を誇る、「にんにく」や「りんご」を取り入れています!

うらめんに

レシピが

益田市立美都学校給食共同調理場は、市のHPよりアクセスしてください。 市のHP⇒ https://www.city.masuda.lg.jp/ 子育て・教育>教育・学校>学校給食>美都学校給食共同調理場



だいこんに

とりつくね

じる

かていでおぎないたいもの

にゅうせいひん

かたくりこ

ごまあぶら

ごま



ほうれんそう

ほししいたけ

体調管理に気を付けましょう!

にんじん

たまねぎ

ねぎ

サラダ

Ⅱ むぎごはん

ぎゅうにゅう

チキンハム

●たまご

なっとう

ぶたにく

エネルギー

658 kcal

●かつどん

のぐ

かていでおぎないたいもの

いろのうすいやさい

こめ

むぎ

パンこ

あぶら

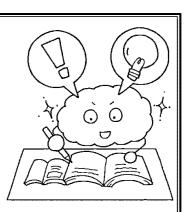
かたくりこ

さとう

の**「カツ丼」**、そして、"ねばり強く"取り組むことができるよう**「納豆サラダ」**を取り入れまし た。しっかり食べて、睡眠もしっかりとり、体調を整えてくださいね。 へんきょう む しょうちゅうがくせい しょく べんきょう かん しょうかい 勉強に向かう小中学生のみなさんへ、食と勉強に関するQ&Aを紹介します。

Q. 頭がよくなる栄養素ってあるの?

イギリスの研究で、「読み」の成績が低い子 **A** . どもがドコサヘキサエン酸 (DHA) をとった ところ、読解分が向上したという結果があります。し かし、一つの栄養素だけをとればよいわけではありま せん。授業に集中したり、学んだことを脳に定着させ たりするには、バランスのよい食事や十分な睡眠など の規則正しい生活習慣を身につけることが大切です。



Q. 夜遅くまで勉強するので、眠気覚ましにカフェイ ン入りの飲料を飲んでもよい?

適度なカフェインの摂取は眠気覚ましになりますが、 🏠 とりすぎると、めまいや木安、鷺えなどを引き起こし ます。子どもはカフェインの影響が強く出るので、カフェイン 入りの飲料は飲まないようにしましょう。睡眠は、記憶の定着 や成長ホルモンの分泌などのためにとても大切です。それで な睡眠をとり、朝に勉強するのはいかがでしょうか。

