



食育だより1月号

北栄町学校給食センター



あけましておめでとうございます。今年もみなさんの健やかな成長を支えるために、給食関係者一同、安全安心でおいしい給食の提供に努めます。本年もどうぞよろしくお願いいたします。



おせちクイズに挑戦してみよう



『おせち料理』には、家族みんなが健康で明るい1年が送れますようにという願いが込められています。それぞれの料理にはどんな願いが込められているか、線で結んでみましょう！

「ごまめ」ともいうよ。たくさんの作物が収穫できるようにとの願いが込められているよ。



くろまめ
黒豆

食べ物の名前を「喜ぶ」にかけて、喜びのあふれる楽しい1年にしようという願いが込められているよ。



だて巻き

「まめ」という言葉には元気・じょうぶ・健康という意味があり、まめに働けるようにとの願いが込められているよ。



かまぼこ

卵を大きく巻く料理です。巻物は昔の書物。たくさん勉強ができて立派な人になれるようにとの願いが込められているよ。



たつく
田作り

赤色は「魔除け」白色は「清浄」を意味で、形が日の出に似ているので、おめでたい食べ物とされているよ。



えび

背が丸くなることから「こしが曲がるまで健康で長生きできますように」と願いがこめられているよ。



こぶ巻き

北栄町学校給食週間テーマ

「～サステナブルな未来へ「地産地消」～」

1月24日から30日は、**全国学校給食週間**です。学校給食は、食育の柱として日本や地域の食文化にかかわる歴史を理解し、食に関する知識を学ぶことや生産に関わる人々への感謝の心を育むなど、多くの役割を担っています。「サステナブルな未来へ「地産地消」～」をテーマにした北栄町学校給食週間の取組を紹介します。



🍓 サプライズ給食 第2弾！ 1月25日(水)

第2弾の今回は、「**夢みる★いちごミルクコーン**」です！

サプライズ給食とは・・・

地元、北栄町産の特産物を活用し、地産地消の大切さや地元への理解をより深めるとともに、児童生徒の皆さんに喜んでもらうことを目的とした町独自の取り組みです。



北栄町では7年前より農業施策として「いちごの産地化」に取り組んでいます。この取り組みをすすめるため設立した「北栄ドリーム農場」に今年も甘いいちごが実りました。今が旬の北栄町産いちごを味わって食べてください。

🌍 サステナブルな地産地消献立

1月24日(火)



豚肉の北条ぶどうソースかけ

北条砂丘の水はけのよい土地を生かして多種のぶどう栽培が盛んです。

1月25日(水)



ジビエと砂丘らっきょうのピリ辛とぼろ

ジビエの活用は、鳥獣被害に苦しむ農山村を元気づけ、地域の活性化などSDGsの貢献につながると期待されています。

1月30日(月)



北栄町産和牛丼の具

北栄町の和牛は、全国から注目されるほど、肉質、味ともに最上級です。



★北栄町のホームページに給食の写真を毎日掲載しています。是非ご覧ください。



QRコード