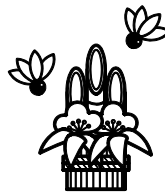


ランチニュース



平成22年1月
大府市教育委員会
大府市学校栄養士会

新年あけましておめでとうございます。健康なからだと豊かな心を育むために、今年も魅力ある給食を目指し、さまざまな機会をとらえて食育に取り組んでいきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひします。

今月の目標 **感謝して大切に食べよう**

お家でも話し合ってみましょう。

いただきます、ごちそうさまを言ひましょう

私たちは動物・植物から命を分けてもらっています。また、いろいろな人のおかげでおいしく食べることができるのです。「ありがとう」の気持ちを大切にしたいですね。



今日のおかずは何から出来ていて、どんな人が関わっているのか、考えてみましょう。

身近でとれる食材を選びましょう

愛知県には生産量全国一位の食べ物がたくさんあります。地元のは近くから運ぶので新鮮ですし、環境にもやさしいですよ。



ぜんぶ
あいちの
日本一!

スーパーやお店で、愛知県産の食材を探してみましょう。

= 学校給食週間 =

1月24日から30日は全国学校給食週間です。

給食では、大府市でとれた野菜、特産品の木の山芋、知多半島や愛知県でとれた食材を使った献立や各学校の募集献立、郷土料理を実施します。地域の人が工夫して生み出した産物や料理を食べ、地域に伝わる食文化を受け継いでいきましょう。

大府市内の畑で撮影しました。



キャベツ

大府市は愛知県で3位の生産量です。

給食の時間にキャベツの育つ様子等のビデオを放送します。

小学校 26日(火) 中学校 27日(水)

優秀献立決定!



今年度は「食べよう ふるさとの味」をテーマに4年生から6年生を対象に献立を募集しました。132人の応募があり、その中から18人が優秀献立に選ばれました。この中から、たことふきのたきこみごはん・じゃこと玉ねぎのかきあげ・つみれじるが1月25日の給食にでます。1年生から3年生は、リクエスト献立を募集しました。希望の多かった、カレーライス・かみかみサラダ・ヨーグルトが1月28日の給食にでます。楽しみにしててください。



毎月19日は「食育の日 ~おうちごはんの日~」です。



※給食実施日の2日前(土日祝日は除く)の午前9時までに欠食連絡があった場合は、欠食とし給食費をいただきません。