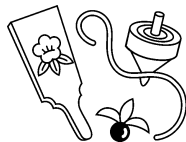


ランチニュース



平成23年1月
大府市教育委員会
大府市学校栄養士会



あけましておめでとうございます。冬休み中はごちそうを食べる機会も多く、食生活も乱れがちだっと思います。バランスよく食べて、しっかり体を動かし、今年も健康な体を作っていきます。

感謝して大切に食べよう

毎日食べている食事やおやつなどを、何気なく残していませんか。ほんの少しと思っても、積み重なるとたくさんの量になります。わたしたちは生きていくために、たくさんの動物や植物の命をもらっています。そのことを考え、最後のひとつ、ひとつ切れまで大切に食べたいですね。また、食事を作ってくれる人などまわりの人への感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。



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（木の山芋、木の山五寸にんじんなど）、知多半島や愛知県でとれた食材を使った献立や郷土料理、各学校の募集献立を実施します。自分たちの住んでいる地域でとれるものや郷土料理を子どもたちに伝えていきたいと思ひます。

また、市制40周年にちなんで40年前のなつかしの給食として、脱脂粉乳を使った「クリームシチュー」や「くじらのケチャップがらめ」が登場します。今回使用するくじらは調査捕鯨で捕獲されたものです。ご家庭で子どもころの給食について話題にしていただけたらと思ひます。



★1月25日(火)の給食の時間に大府市栄養士会で作成した「木の山五寸にんじん」についてのビデオを放送します。

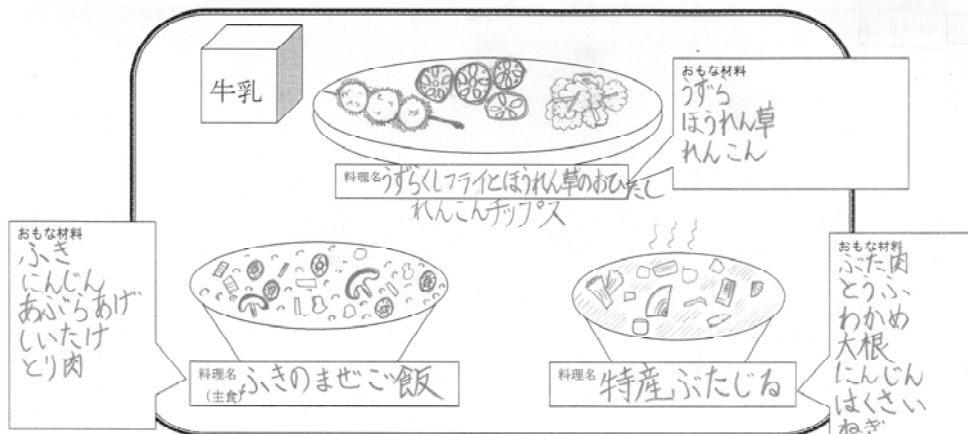
募集献立・テーマ「愛知の特産物を食べよう！」

5・6年生を対象に、愛知の特産物を使った給食の献立を募集しました。みんなに喜んでもらえる料理で特産物を上手に取り入れた6年〇組〇〇〇〇さんの献立を27日(木)に実施します。お楽しみに！

27日に使用する愛知の特産物()は平成20年度取獲量、出荷量などの全国順位

- ふき〈1〉
- れんこん〈3〉
- はくさい〈4〉
- にんじん〈7〉
- ほうれんそう〈9〉
- うずらたまご〈1〉
- ぶたにく〈9〉

献立で使った愛知の特産物を書きましょう。→ うずら、ほうれん草、れんこん、ぶた肉、白菜、ふきにんじん



毎月19日は「食育の日 ~おうちでごはんの日~」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。