



スクールランチ



近江八幡市教育委員会
学校給食センター
0748-37-5110



今月の食育目標

学校給食について知ろう！

ご入園・ご入学・ご進級おめでとうございます。
学校給食では、成長期の子どもの心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供しています。給食を「生きた教材」として、食品の種類や特徴、栄養バランスのよい食事や地域の食文化を学び、感謝の心や協力し合う心を養うことを目標としています。



～はぐくむ・つなぐ 近江八幡市の学校給食～

★主食
米…近江八幡市産のコシヒカリです。
パン…月2回（水曜日）小麦の20%は滋賀県産です。
めん…月2回（木曜日）小麦の20%は滋賀県産です。



★牛乳
毎日1本（200ml）つきます。滋賀県産です。

★おかず(主菜・副菜・汁物)
旬の食材を取り入れ、季節感のある献立にします。
新鮮でおいしい、地元の食材を積極的に取り入れます。
家庭で不足しがちな栄養素を補うため、豆、芋、海藻、野菜、魚などを積極的に取り入れます。

★素材の味を生かして、減塩に取り組んでいます。

特色ある献立

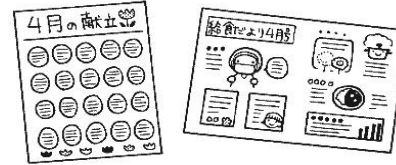
「はちまんの日」
毎月「8」のつく日は、地元の野菜や特産品、びわ湖の魚などの地場産物を使用した献立です。近江八幡市や滋賀県の郷土料理も登場します。

「和食の日」
旬の食材を使用して、食材の持ち味を生かした調理法や、年中行事とかかわった豊かな食文化など、「和食のよさ」を見直す日です。

「かみかみの日」
かみごたえのある食材を取り入れ、かむことを意識して食べる日です。かむことの効果を表した「ひみこのはがいーぜ」を合言葉に、取り組みます。

安心・安全でおいしい給食の提供に努めます

献立表&スクールランチをご活用ください！



毎月、献立表やスクールランチをお子さんを通してご家庭に配布します。給食のことなどを、ご家族と一緒に話していただけたらと思います。

給食当番の日はご家庭でも体調の確認を！



お子さんが給食当番の時は、ご家庭で体調の確認をお願いします。体調不良の時は、当番を交代しています。

防災について考えよう！ 非常食はローリングストックで

ローリングストックとは、災害に備えた食料品などを、日常的に食べて買い足すことをくり返しながら備蓄することです。ふだんから、缶詰やレトルト食品や水などを少し多めに備えて、賞味期限を見ながら日常的に使って買い足していけば、無理なく備蓄できて、災害時に非常食として活用できます。また、備蓄は、古いものから使って補充することで、賞味期限がすぎて捨ててしまう、食品ロスを防ぐことができます。



★給食センターでは、非常時に備えてレトルト食品を備蓄しています。賞味期限に合わせて更新する際、防災教育の一環として、給食に提供しています。4月27日の「救給カレー」は備蓄の非常食を活用します。（小学校・中学校）

かんたんレシピ



「かんたんレシピ」のコーナーでは、給食のレシピや、簡単にできる料理のレシピを紹介しています。ホームページにも掲載していますので、ぜひご活用ください！！

給食レシピ



らくらくレシピ



今月の地場野菜

近江八幡市産・・・キャベツ、きゅうり、青ねぎ、だいこん
滋賀県産・・・こまつな、もやし、みつば