



きゅう しょく 給食だより

令和6年度
宮城県立石巻支援学校

11月は「すくすくみやぎっ子 みやぎのふるさと食材月間」です。給食では地場産物がたくさん登場する予定です。子どもたちに地域の恵みを感じてもらいたいと思います。御家庭でも地場産物や郷土料理など、地域の食について話題にしてみてもいかがでしょうか。

11月は すくすくみやぎっ子 みやぎのふるさと食材月間

宮城県では学校給食における地場産物の利用拡大を図るため、毎年11月を「すくすくみやぎっ子 みやぎのふるさと食材月間」と定め、普及啓発を行っています。

食育キーワード

地産地消



地域で生産された食材をその地域で消費することです。生産者と消費者の距離が近いので、生産過程を確認されたり、新鮮な食材を手に入れたりします。また、地域の活性化にも繋がります。

10月の給食で使用した地場産物

石巻・東松島

ほうれんそう・ピーマン・ねぎ



宮城県

米・パン(小麦)・牛乳・豚肉・ぶり・いわし・ツナ

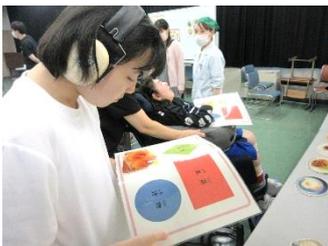
卵・豆腐・わかめ・きゅうり・なす・みつば・ぶなしめじ・えのきたけ

学校での食育

中1 特別活動



中学部1年生では、「バランスのよい食事をしよう」をテーマに、主食・主菜・副菜をそろえた食事について学習しました。ワークでは、料理カードの中から自分で選んだ料理を組み合わせて、バランスのよい食分の献立を考えました。



主食はごはんとパン、どっちにしようかな

主菜は唐揚げに決まり！野菜もしっかりとります



和食の日

11月24日は「いい日本食」の語呂合わせから「和食の日」とされています。「和食：日本人の伝統的な食文化」は、ユネスコの無形文化遺産に登録されています。無形文化は目で見える形では残らないため、私たちが日々の生活を通じて未来に伝えていくことが重要です。

和食の特徴

①多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用	②バランスがよく、健康的な食生活
③自然の美しさの表現	④年中行事との関わり

給食試食会を行いました

10月18日(金)、小・中学部新入生の保護者を対象に給食試食会を行いました。食堂で子どもたちの喫食の様子を見ていただいた後、給食の試食を行いました。また、栄養教諭から学校給食の役割と献立作成の工夫について、学部主事から給食時間の指導についてお話ししました。



▼アンケートより

- ・350円でこの量を出せるのがすごいと思いました。とてもおいしかったです。
- ・日々どのような工夫をされているのかについて聞くことができて、安心しました。
- ・給食参観の機会がもっとあればいいなと思います。

— 御参加ありがとうございました —