

9月 きゅうしょくだより

令和6年度 桑折町学校給食センター（9月発行）

7月16日(火)こおりっ子給食

給食を通して、幼少期から町産の食材と触れ合い、町の「おいしい」味わいを知ってもらい、郷土愛を育むために年2回企画しています。



献立

- ご飯(町産コシヒカリ)
- 牛乳
- ロイヤルピーチポーク
バーベキューソースがけ
- きゅうりのサラダ(町産きゅうり)
- さっぱりかきたまスープ
(町産じゃがいも・玉ねぎ、
県内産たまご・トマト使用)
- 桃ゼリー(県内産桃果汁使用)

中学生が考案したスープです！

高橋町長が中学校3年2組で会食しました。



いいことたくさん地産地消

6月に実施した「朝食について見直そう週間運動」の結果が出ましたので、お知らせします。朝食摂取率は99%ですが、朝食に野菜を食べた人、汁物を食べた人の割合が少ない状況です。ごはんだけやパンだけの朝食では栄養バランスが偏ってしまいます。朝は忙しいので、おすすめは、汁物に卵や豆腐、野菜やキノコ類を入れた具たくさん汁物を摂取することです。

<桑折町の子どもたちの朝食摂取状況について>

	幼稚園	小学校	中学校	町内合計
朝食摂取率	100%	99.8%	98.3%	99.4%
朝食に野菜を食べた人の割合	45.2%	55.1%	47%	49.1%
朝食に汁物を食べた人の割合	38.8%	39.9%	41.3%	40.0%
1人で食事をする人の割合	0.5%	3.4%	2.2%	2.0%

(令和6年度 朝食を見直そう週間運動 6月結果より)

昨年の夏休みに、中学3年生に「具たくさん汁物を作る」という宿題を出し、今年度、給食で紹介しています。9月10日の給食のミネストローネも中学生が考えてくれたものなのでレシピをお知らせします。

栄養あふれるミネストローネ

(材料・4人分)

- ・ベーコン 40g
- ・ミックスビーンズ 40g
- ・マカロニ 15g
- ・玉ねぎ 1個
- ・にんじん 1/2本
- ・キャベツ 2枚
- ・しめじ 40g
- ・コンソメキューブ 1個
- ・トマト水煮缶 120g
- ・塩こしょう 適量

(作り方)

- ① マカロニは茹でておく。
- ② ベーコンを炒める。次に、玉ねぎ・にんじんを炒め、水を入れる。
- ③ にんじんが柔らかくなったら、キャベツ・しめじ・ミックスビーンズを入れ、コンソメ・トマト水煮・塩こしょうで味をととのえる。
- ④ 茹でたマカロニを入れる。



