





鉾田市立鉾田学校給食センター

「食べること」は、わたしたちが成長したり、活動したり、健康を保ったりする上で欠かせない大切なことです。食品にはそれぞれ、含まれている栄養素や体内での働きが違うため、いろいろな食品を組み合わせて食べるようにしましょう。





偏りなくとりましょう

○ つの食品の

食品は「おもにエネルギーのもとになる食品」、「おもに体をつくるもとになる食品」、「おもに体の調子をととのえるもとになる食品」の3つのグループにわけることができます。それぞれのグループの食品を組み合わせることで、栄養のバランスがよくなります。



給食もしっかり食べよう!

学校給食の食事内容は、「学校給食摂取基準」に基づいて考えられています。栄養バランスのよい給食ものこさず食べましょう!

10月は食品ロス削減月間!

464万トン

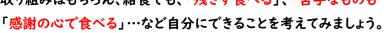
※農林水産省及び環境省「令和5年度推計」

○ この数字は、日本で | 年間に発生した食品ロスの量です。○ あまりピンとこないかもしれませんが、 | 人あたり毎日茶わん○ | 本分のごはんを捨てているのと同じくらいの量だそうです



 $\overline{}$

「買いすぎない」、「使いきる」、「作りすぎたときには冷凍する」…などの家庭での取り組みはもちろん、給食でも、「残さず食べる」、「苦手なものも一口は食べる」、



食品ロスを減らすためにはひとりひとりの心がけが大切です!



今月の給食のポイント

給食に関するお問い合わせはこちらへ。 鉾田学校給食センター TEL 34-9077

○好ききらいなく何でも食べよう

★鉾田市の食材★ 米・豚肉・ごぼう・さつまいも・ぶなしめじ・水菜・小松菜・にら

★行事給食★

鉾田・茨城をたべようweek 14日~17日

鉾田市や茨城県の食材をたくさん使った献立が登場します!

鉾田市20周年献立(A・B献立:17日)

ごはん・味付けのり・ローズポークと常陸牛のメンチカツ・水菜サラダ

茨城県産豚肉と根菜の煮物・メロンゼリー

鉾田の日献立(A・B献立:28日)

ごはん・牛乳・ねぎみそ丼の具・きゃべつのナムル・小松菜のみそ汁・さつまポテト

ハロウィン日献立(A·B献立:31日)

ごはん・牛乳・チキンの竜田揚げ・かぼちゃのサラダ・わかめスープ・ハロウィンデザート





「なめがた米こパウムシーへン」が給食に登場します!

行方市の「なめがた米こバウムクーヘン」さんでは、行方市のおいしいコシヒカリと、小美玉市の濃厚なたまごを使った、しっとりふわふわな食感のバウムクーヘンが作られています。地場産物を活用したバウムクーヘンのおいしさを知って、たくさん食べてもらいたいという思いから、無償で提供していただきます。給食では、22日(Aブロック)、24日(Bブロック)に登場します。お楽しみに!

10月14日~17日は 「鉾田・茨城をたべようweek」!

今月14日から17日の給食では、茨城県や鉾田市の食材をたくさん使った献立が登場します。 「日本でいちばん野菜をつくるまち」である鉾田市。農業産出額が全国第3位の茨城県。地域のおい しい恵みに感謝していただきましょう!

