

School lunch 第6号

2022.11

「地産地消」という言葉をご存じですか？地域で生産された地場産物を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域の活性化や環境保護への貢献など、様々な効果が期待できます。学校給食では地場産物の活用を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育てていきたいと考えています。

新鮮な旬の食材が食べられる

生産者の顔が見えるので安心感がある

輸送距離が短くなり、環境に優しい

地域経済の活性化につながる

奈良県産の食材

米・米粉パン・上新粉・大豆・豆腐
かほちゃと大和ポークフライ
青ねぎ・大和まな・しろな
片平あかね漬・干しいたけ・金ごま
柿・奈良のブルーベリージャム

※奈良市保健給食課ホームページにおいて一部紹介しています。

注)栄養基準値は月平均で計算しています。
※示した値内に納めることが望ましい範囲。
☆奈良市では給食で使用する主な食材の産地を掲載しています。詳しくは保健給食課のホームページをご覧ください。
☆都合により献立が一部変更になる場合があります。アレルギー表示の実現は、学校を通じて対象児童の保護者にお知らせします。
低学年用ご飯…176g 高学年用ご飯…220g
(麦ご飯は、麦を15%混ぜています)
低学年用パン・米粉パン…81g 高学年用パン・米粉パン…95g
牛乳…200cc

11月の学校給食献立表

11月14日(月)～18日(金)の間、「地産地消ウィーク」と題して奈良県の食材を給食に積極的に使用しています。今月の奈良県産食材は11月の学校給食献立表にも記載していますので是非ご覧ください。

14日(月) ちさんちしょうウィーク	15日(火) ちさんちしょうウィーク	16日(水) ちさんちしょうウィーク	17日(木) しょくいくのひ(とっとりけん)	18日(金) ちさんちしょうウィーク

15日(火)の給食に使用した「片平あかね」は山添村片平地区で栽培されている、かぶの一種です。奈良県産の金ごまとちりめんじゃこを合わせて手作りふりかけにして提供しました。きれいなピンク色のふりかけに、子どもたちも興味津々でした。



同じく15日(火)の給食には白菜や「しろな」などの食材をたくさん使った『すき焼き』も出ました。色々な食材をたくさん使った献立だったので、調理中はかき混ぜるのも一苦労。食べ応えのある一品に仕上がりました。