

平成28年度 献立内容について

学校給食の献立は、学校給食実施基準（学校給食法第8条）に基づいて作成している。あま市では、学校給食の献立が食に関する指導の教材となるよう、次のような取組を実施した。

○ あま市独自の取組

① みんなで食べる！あま市の野菜

あま市の農産物について興味をもたせることをねらいとし、あま市で収穫された小松菜・ねぎ・ほうれん草を給食で使用した。

12月9日（金）
鉄骨チャーハン（小松菜） 牛乳
 れんこんのきんぴら
肉団子汁（ねぎ）



② 愛知の野菜を食べよう



地産地消の推進をねらいとして、毎月2品ずつ海部地域や愛知県で作られている野菜を使用した。

4月28日（木）
 ごはん 牛乳
 揚げじゃがいものそぼろ煮
しそ和え（キャベツ）
小松菜のみそ汁（小松菜）

4月	キャベツ・小松菜	9月	なす・みつば	1月	大根・白菜
5月	たまねぎ・ねぎ	10月	れんこん・ねぎ	2月	ねぎ・にんじん
6月	きゅうり・キャベツ	11月	小松菜・ねぎ	3月	みつば・菜花
7月	十六ささげ・なす	12月	ほうれん草・れんこん		

③ かみかみの日

かむことについて意識させることをねらいとし、毎月1品歯ごたえのある食品を取り入れた。

6月9日（木）
 ごはん 牛乳
たこの唐揚げ（たこ） 大豆の昆布煮
 のっぺ 冷凍みかん



4月	ごぼう	7月	いか	11月	小魚	2月	大豆
5月	たくあん	9月	枝豆	12月	わかさぎ	3月	たくあん
6月	たこ	10月	れんこん	1月	切干大根		

④ 食育の日

毎月19日の食育の日前後に、食育に関するテーマを盛り込んだ献立を実施した。

5月19日(木)
 ごはん 牛乳
 ししゃもフリッター ひじきの炒め煮
 豆腐のみそ汁 ヨーグルト



4月	春を感じる	9月	鉄分強化	1月	食物繊維強化
5月	カルシウム強化	10月	秋の実り	2月	豆を味わう
6月	あいちを食べる	11月	米を味わう	3月	ビタミン強化
7月	スタミナ満点	12月	かぜ予防		

⑤ 全国郷土料理の日

毎月各都道府県の郷土料理を取り入れ、給食だよりで料理の由来や作り方を紹介した。

9月7日(水)【静岡県】
 ごはん 牛乳 焼津のかつおフライ
 チンゲンサイの和え物 国清汁 抹茶プリン



4月	岐阜県	9月	静岡県	1月	愛知県
5月	三重県	10月	長崎県	2月	新潟県
6月	愛知県	11月	愛知県	3月	愛媛県
7月	沖縄県	12月	北海道		

⑥ セレクト給食

各学期に1回、食の選択能力を伸ばすことをねらいとして実施した。

7月15日(金)
 ごはん 牛乳 ラフテー
 ゴーヤチャンプル もずくスープ
セレクトデザート
 A: シークワーサータルト B: パインゼリー



○ ^{かぶとまい}“海部東米”を学校給食に使用

児童生徒が地元の農産物について理解を深めることをねらいとし、あま市で収穫された新米670kgをJA海部東農業協同組合より提供していただき、あま市立小中学校とあま市立保育園の給食に使用した。

11月15日(火)
ごはん 牛乳 めひかりフライ 煮みそ
和風サラダ 蒲郡みかんゼリー



○ 全国学校給食週間の取組

「地場産物で郷土の味を味わう学校給食の日」(1月24日～30日)

学校給食の意義や役割に対して、児童生徒や教職員、保護者が理解と関心を深める機会となるよう、地場産物や郷土料理を味わう献立を実施した。



24日(火)

ごはん 牛乳
どて煮
れんこんチップス
切干大根サラダ



27日(金)

かきまわし 牛乳
ハンバーグのおろしあんかけ
磯香汁



25日(水)

ごはん 牛乳
まぐろと大豆の
フナみそ風
にんじんの和え物
愛知のいわし入り
つみれ団子汁
ういろう



30日(月)

五目きしめん 牛乳
あかもくと野菜のかき揚げ
水菜のおひたし 鬼まんじゅう



26日(木)

ごはん 牛乳
ひきずり
ニギスフライ
キャベツの
おかか和え
いちご