

資料 4

平成29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。



1月12日（金）
 鮭そぼろ丼 牛乳
磯香和え（ほうれん草）
 冬のすまし汁 みかん

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。

10月31日（火）
 スライスパン メープルジャム
 牛乳 チキンのクリーム煮
れんこんチップス（れんこん）
 かぼちゃサラダ

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	れんこん・ほうれん草		

*12月ほうれん草は不作のため使用できなかった

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。

7月6日（木）
 ごはん 牛乳
 鶏肉の香味焼き じゃがいもうま煮
いかとわかめのサラダ（いか）



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	昆布
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。

9月19日(火)「鉄分強化献立」
 ごはん 牛乳
 さんまの梅煮 五目煮豆
 あおさ汁 はちみつレモンゼリー



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、給食だよりや放送資料などで料理の由来や作り方を紹介した。

4月25日(火)【宮崎県】
 ごはん 牛乳 チキン南蛮
 ほうれん草のじゃこ和え だご汁
 マンゴーデザート



4月	宮崎県	9月	山梨県	1月	愛知県
5月	山形県	10月	大分県	2月	福井県
6月	愛知県	11月	愛知県	3月	福岡県
7月	和歌山県	12月	青森県		

⑥ セレクト給食

年に3回(7月・12月・2月)、食の選択能力を伸ばすことをねらいとして実施した。

12月21日(木)
 三色ピラフ 牛乳 モミの木ハンバーグ
 お星さまスープ セレクトデザート
 A: チョコロールケーキ B: ストロベリーケーキ



かぶとまい
○ “海部東米” の新米を学校給食に使用

児童生徒が地元の農産業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680kg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16日(木)
ごはん 牛乳 さんまのみぞれ煮 肉じゃが
しそ和え お米のムース



○ 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(水)



ごはん 牛乳
煮みそ
れんこんの甘辛揚げ
キャベツの
和風サラダ
愛知のみかんゼリー

29日(月)



ごはん 牛乳
豚肉のしょうが炒め
にんじんの和え物
愛知のいわし入りつみれ汁

25日(木)



ごはん 牛乳
愛知産野菜はんぺん
ひきずり
切干大根の和え物

30日(火)



五目きしめん 牛乳
めひかりフライ
れんこんサラダ

26日(金)



かきまわし 牛乳
さわらの白しょうゆ
焼き
小松菜のみそ汁
ういろう