

# 資料 4

## 平成30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14日（金）  
 鮭の混ぜご飯 牛乳  
 大根のうま煮  
ほうれん草のおひたし（ほうれん草）  
 プリン



#### ② 食べよう愛知の野菜



地産地消の推進をねらいとして、毎月1～2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。

1月7日（月）  
 ごはん 牛乳  
 鶏肉のあまから焼き  
 しそ和え  
七草汁（大根）  
 ヨーグルト

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・みつば	2月	ねぎ・にんじん
6月	きゅうり・キャベツ	11月	れんこん・ねぎ	3月	小松菜・なのはな
7月	十六ささげ・なす	12月	ほうれん草・ブロッコリー		

\* 11月ねぎ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。

6月4日（月）  
 ごはん 牛乳  
たこのから揚げ（たこ） 塩昆布和え  
 みそ汁 冷凍みかん



4月	ごぼう	7月	いか	11月	れんこん	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	小魚	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。

10月22日(月)「秋の実りの献立」

ごはん 牛乳  
さんまのかば焼き  
れんこんサラダ  
秋のすまし汁 巨峰



4月	春を感じる献立	9月	鉄分強化献立	1月	食物繊維強化献立
5月	カルシウム強化献立	10月	秋の实りの献立	2月	豆を味わう献立
6月	愛知を食べる献立	11月	米を味わう献立	3月	ビタミン強化献立
7月	スタミナ満点献立	12月	かぜ予防献立		

#### 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。

10月17日(水)【長野県】

ごはん 牛乳 ぶりの信州みそ煮  
野沢菜和え きのこと汁  
りんご



4月	京都府	9月	奈良県	1月	愛知県
5月	群馬県	10月	長野県	2月	石川県
6月	愛知県	11月	愛知県	3月	広島県
7月	熊本県	12月	秋田県		

#### 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20日(木)

えびピラフ 牛乳 フライドチキン  
コンソメスープ セレクトデザート  
A: チョコレートケーキ B: ストロベリーケーキ





## ○ <sup>かぶとまい</sup> “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660kg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13日(火)  
ごはん 牛乳 にぎすフライ みそおでん  
小松菜のおひたし 愛知のみかんゼリー



## ○ 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(木)



ごはん 牛乳  
めひかりフライ  
煮みそ  
花野菜サラダ  
蒲郡みかんゼリー

29日(火)



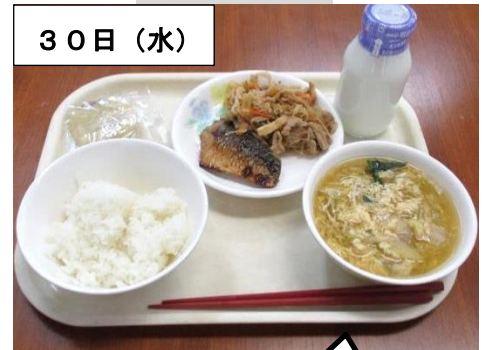
五目きしめん 牛乳  
かき揚げ  
キャベツの和風サラダ

25日(金)



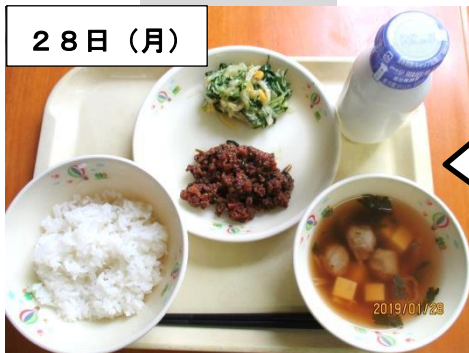
かきまわし 牛乳  
しらす入りはんぺん  
八杯汁  
ういろう

30日(水)



ごはん 牛乳  
さばのカレー焼き  
切干大根の炒め煮  
かきたま汁  
鬼まんじゅう

28日(月)



あまっこ丼 牛乳  
水菜の和え物  
愛知のつみれ汁