

資料 2

令和2年度 献立内容について

1 あま市の献立についての取組

(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児童・生徒に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11日(金)
 クロスロールパン 牛乳
 スペイン風オムレツ
 名古屋コーチンのシチュー
 ほうれん草サラダ〈ほうれん草〉



(2) 食べよう愛知の野菜



地産地消の推進を目的として、毎月2品目海部地域や愛知県内で作られている野菜を取り入れた。

7月17日(金)
 スタミナ丼 牛乳
 なすのみそ汁〈なす〉
 十六ささげの和え物〈十六ささげ〉

月	食材	月	食材	月	食材
6月	キャベツ	10月	れんこん・みつば	2月	ねぎ・にんじん
7月	十六ささげ・なす	11月	れんこん・ねぎ	3月	小松菜・なのはな
8月	きゅうり・冬瓜	12月	ほうれん草・ブロッコリー		
9月	なす・みつば	1月	大根・白菜		

(3) かみかみの日

児童・生徒に、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材を取り入れた。

9月18日(金)
 五目うどん 牛乳 竹輪の磯辺揚げ
 枝豆サラダ〈枝豆〉



月	食材	月	食材	月	食材
7月	たこ	10月	小魚	1月	切干大根
8月	いか	11月	れんこん	2月	大豆
9月	枝豆	12月	りんご	3月	昆布

(4) 食育の日



毎月テーマに沿った内容の献立を作成し食育の日(19日)前後に実施した。なお、8月は食育の日前後に給食がない為、テーマは決めていない。

10月19日(月) <秋の実りの献立>

秋の実りごはん 牛乳

鮭の塩焼き

みつばのお吸い物 りんご



月	テーマ	月	テーマ
7月	スタミナ満点献立	12月	かぜ予防献立
9月	鉄分強化献立	1月	食物繊維強化献立
10月	秋の実りの献立	2月	豆を味わう献立
11月	米を味わう献立	3月	ビタミン強化献立

(5) 世界の料理の日

毎月世界各国の料理を取り入れ、料理や食文化を給食だよりや放送資料で紹介した。



米粉パン 牛乳
ミラノ風カツレツ
アクアパッツァ
イタリアンサラダ



ガパオライス 牛乳
ヤムウンセン
タイ風えびのスープ
冷凍マンゴー



ナン 牛乳
キーマカレー
タンドリーチキン
カチュンバル

イギリス



韓国



ドイツ



ミルクロールパン 牛乳
スコッチエッグ
ツナサラダ
スコッチブロス

ごはん 牛乳
ヤンニョムチキン
ナムル トックスープ
一口梨ゼリー

りんごパン 牛乳
シュニツチエル
シュパックカルトツフェ
ルン

月	国名	月	国名	月	国名
7月	イタリア	10月	イギリス	1月	ドイツ
8月	タイ	11月	アメリカ	2月	ロシア
9月	インド	12月	韓国	3月	フランス

※（２）から（５）は、新型コロナウイルス対応により小中学校が４月５月は臨時休業となったため、６月または７月から実施した。

（６） リクエスト給食

小学校６年生と中学校３年生を対象に「リクエスト給食アンケート」を実施し、１月と２月の給食に人気の高い献立を取り入れた。

実施月	リクエスト献立
1月	れんこんチップス・きしめん・カレーライス・豚キムチ丼・タルト
2月	焼きそば・きゅうりの香り漬け・ちくわの磯辺揚げ・ラーメン じゃがいもベーコン・さばの銀紙焼き・プリン

れんこんチップス



焼きそば



豚キムチ丼

きゅうりの香り漬け



（７） 防災の献立

防災に対する意識を高めるために、防災を意識した献立を取り入れるとともに、備蓄している非常用レトルトカレーの入れ替えを行った。

(8) ^{かぶとまい}海部東米の新米を学校給食に使用

あま市で収穫された新米 650 kgを JA海部東農業協同組合様より提供していただき、あま市内小中学校とあま市立保育園の給食に使用した。



11月10日(火)
ごはん 牛乳
いわしのかば焼き しそ和え
具だくさん汁 愛知のみかんゼリー

(9) 愛知県産牛肉・水産物等学校給食提供推進事業

地産地消の推進や販売促進を図ることを目的として、愛知県産の牛肉や名古屋コーチン、うなぎ、にじます、しらす干しを学校給食に無償で提供していただき給食に取り入れた。

食品名	実施月：料理名
名古屋コーチン	11月：名古屋コーチンのから揚げ 12月：名古屋コーチンのシチュー・高野豆腐の卵とじ 1月：名古屋コーチンのひきずり
牛肉	11月：牛肉のしぐれ煮 2月：ボルシチ・きんぴらごぼう 3月：ビビンバ・ビーフカレー
しらす干し	2月：しらす入りかきたま汁 3月：じゃこのお浸し
にじます	1月：にじますのから揚げ 3月：にじまごまみそ焼き
うなぎ	1月：うなぎご飯

11月16日(月)
ごはん 牛乳
名古屋コーチンのから揚げ
ツナサラダ 麩のすまし汁



11月19日(木)
ごはん 牛乳
えびとかぶの吹き寄せ汁
牛肉のしぐれ煮 れんこんサラダ 柿



(10) 全国学校給食週間の取組

1月24日から30日の全国学校給食週間に「地場産物で郷土の味を味わう学校給食の日」として、地場産物や郷土料理を味わう献立を実施した。

25日(月)



ごはん 牛乳
名古屋コーチンのひきずり
れんこんチップス
切り干し大根サラダ ういろう

27日(水)



ごはん 牛乳
愛知トマト入りメンチカツ
花野菜サラダ
愛知のつみれ汁

29日(金)



きしめん 牛乳
にじますのから揚げ
しそ和え
鬼まんじゅう

26日(火)



うなぎごはん 牛乳
水菜の和え物
八杯汁
愛知のみかんゼリー

28日(木)



ごはん 牛乳
たこはんぺん
みそおでん
小松菜のお浸し



(11) アレルギー除去食の提供

月に1回程度、卵の除去食対応を行っている。アレルギー専用調理室で卵以外の食材を使用して調理し、個人用の除去食容器に入れて各校に配送している。



(12) 朝ごはんについて

給食だより9月と広報あま12月号において、朝ごはんの効果を紹介し、朝ごはんを食べる大切さを知らせた。