



ランチタイム4月号



R8.April 白山市立鳥越中学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。希望に満ちあふれた新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、給食を通して応援していきたいと思ひます。体にも心にも栄養たっぷりの美味しい給食、楽しみにしててください。

学校給食は「食」を学ぶ時間です！



学校給食は「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた給食を提供することはもちろん、健康に良い食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。

白山市の学校給食

主食の米飯は、白山市産のこしひかり一等米を使用しています。

食品は、産地や原材料・品質・価格などを確認し、安心・安全なものを選定しています。
野菜や大豆などの一部は、地元の生産者のものを使用しています。



主食・副食・牛乳がそろった完全給食です。

昆布や煮干し、かつお節から出汁を取り、素材の味がわかるようにしています。

給食費は「学校給食費支援事業」により、無償化となっています。

給食当番について

- ・給食当番は、週末に給食服を持ち帰ります。洗濯し、アイロンをかけて週明けに持ってきてください。
- ・給食当番の週は、家庭から**マスクを持参**してください。

給食の停止について

- ・長期欠席(給食喫食 5 日以上連続)になる場合は、担任までお知らせください。



★「未来に残す郷土料理」「物語から飛び出した料理」



今年度は「未来に残す郷土料理」をテーマに、郷土料理給食を実施します。学校給食を通して日本各地の伝統的な食文化を学び、味わってください。

また、今年も「物語から飛び出した給食」が毎月登場します。どんな本からどんなメニューが給食になるのか…。楽しみにしててくださいね。白山市の食材を取り入れた「白山めぐみん給食」の提供も予定しています。

◇16日…未来に残す郷土料理 …「宮崎県」

宮崎県の代表的な郷土料理といえば、鶏肉のから揚げを甘酢につけてタルタルソースをかけた「チキン南蛮」がよく知られています。「南蛮」とは、もともとは戦国時代に来日したポルトガル人や、その文化をあらわす言葉です。彼らがもたらした食文化の中に甘酢に食材をつける「南蛮漬け」があり、鶏肉を使って南蛮漬けを作ったことが、この料理の始まりと言われています。

◇24日…物語から飛び出した給食 …「神様の定食屋」

両親を亡くした青年が神様から憑依された魂の力を借りて料理を学び、思い出の味で未練を解消していく、心温まる物語です。
今日は、この本にでてくる定食屋「てしをや」特製のから揚げが、給食になりました。