

毎日の元気をつくる学校給食



11月19日の献立

麦ごはん、あじのごまみそ焼き、肉じゃが、なるとのすまし汁、牛乳

子どもたちが大好きな学校給食は、地域の生産者、納入業者をはじめ、栄養教諭、調理員など、たくさんの人々の協力によって、安心して安全な給食が提供されています。

毎月19日は、「南アルプス市食育の日」として地元で収穫されたお米や野菜などを使って献立が作られています。

11月は南アルプス市で収穫されたお米（あさひの夢・ひのひかり）、櫛形地区で製造された地みそ、白根地区で収穫された野菜、豚肉は県内産の富士桜ポークを使用しました。

地元のおいしい恵みに感謝して

地産地消とは、地元で生産された物を地元で消費するという意味です。学校給食では地域の食材をたくさん使っています。主な産物は、きゅうり、大根、白菜、じゃがいも、玉ねぎ、ミニトマト、さつまいも、ほうれん草、さといもなどです。地場産物の活用は旬の食材を知り味わう他、食育にもつながり安心安全な給食が子どもたちの健全な体づくりに役立っています。

学校給食センターでは、年間食育指導計画に基づいて、給食時間に各学校で食に関する指導を進めています。

子どもたちが食への関心を高めて、食事のとり方や栄養バランスといった食に関する知識や能力などを学ぶことで、将来健康な生活をおくる力を身につけてほしいと考えています。

地産地消農家を募集しています！

南アルプス市産の野菜など、農作物を学校給食センターに納入していただける農家さんを募集しています。

きゅうり、大根、白菜、じゃがいも、玉ねぎ、ミニトマト、里芋、さつまいも、ほうれん草、ねぎなどの地場産物を求めています。

詳細は、市立学校給食センターまでお問い合わせください。



給食センターを見学



栄養教諭による食育指導



給食センター調理場