

給食週間特別献立

1月24日から30日までの一週間、学校給食週間の取組として、さまざまな特別献立が登場します。

① わくわく 楽しい給食作品展入賞作品



最優秀賞
 献立名 **私のSDGs#**
 城西小学校 6年 津嶋 実結希さん

「持続可能な世界」を実現するために、私にできることは何か考え、SDGsの目標⑫（つくる責任・つかう責任）、⑭（海の豊かさを守ろう）、⑯（陸の豊かさを守ろう）を取り入れた丼を考えました。⑫では、よく捨てられるけど栄養がある、れんこんやにんじんを皮ごと使い、食品ロスを減らしました。⑭⑯を意識して、もずく・のり・れんこん・にんじんを、そして地産地消のため南関あげも使いました。



献立名 **これで1年間ずっと元気
コロナに負けない
さつまいものいためもの**
 秋津小学校 6年 本田 明希子さん

黄・赤・緑の3つのパワーがそろった栄養のバランスが良い料理を考えました。苦手な野菜も、油で揚げたさつまいもや豚肉といっしょにいためるとおいしく食べられます。甘い味つけでおはしもすすみます。元気が出るようにしっかり食べて、コロナに負けないようにしたいです。



優秀賞
 献立名 **栄養満点蓮根ドライカレー**
 東町小学校 5年 本岡 千優さん

おじいちゃんが蓮根を作っているから、れんこんを使った料理を作りたいと思いました。家族からは、「たくさんの野菜がいきにとれて体に良いカレーだ」と思うと感想をもらいました。これを食べて、みなさんにも蓮根を身近な野菜にしてもらいたいです。

みんなとおなじ小学生が考えた、熊本市で採れた野菜が主役の献立が給食に登場するよ！



※実際の給食では、内容が一部変更になることがあります。

② 生産者さんありがとう！ 献立

熊本市の学校給食は、できるだけ地元でとれた作物(地場産物)を活用して作られています。生産者の方と連携をとりながら、熊本市産の野菜やくだものを、年に30~40品目ほど使用しています。

1月26日のこんだて
 ごはん
 ぎゅうにゅう
 じゃがいものいそに
 あったかじる
 こまつなふりかけ

1月26日のこまつなは、熊本市の中島地区で生産されたものです。給食を食べる小学生のために、できるだけ農薬を使わず、愛情をこめて育ててくださっています。感謝の気持ちでいただきます。



③ 昔の給食

1月28日のこんだて
 むぎごはん ぎゅうにゅう
 めざし そくせきづけ
 こんさいのみそしる

学校給食は、明治時代に山形県の小学校で、おなかをすかせた子どもたちに昼食を用意したのが始まりです。粗食の日は、学校給食が始まった当時の給食を再現した献立です。当たり前前に食事ができることや、食べ物に感謝しながら食べましょう。

