

しょくいくだより

平成27年1月
京田辺市学校給食委員会



ぜん こく がっ こう きゅう しょく しゅう かん

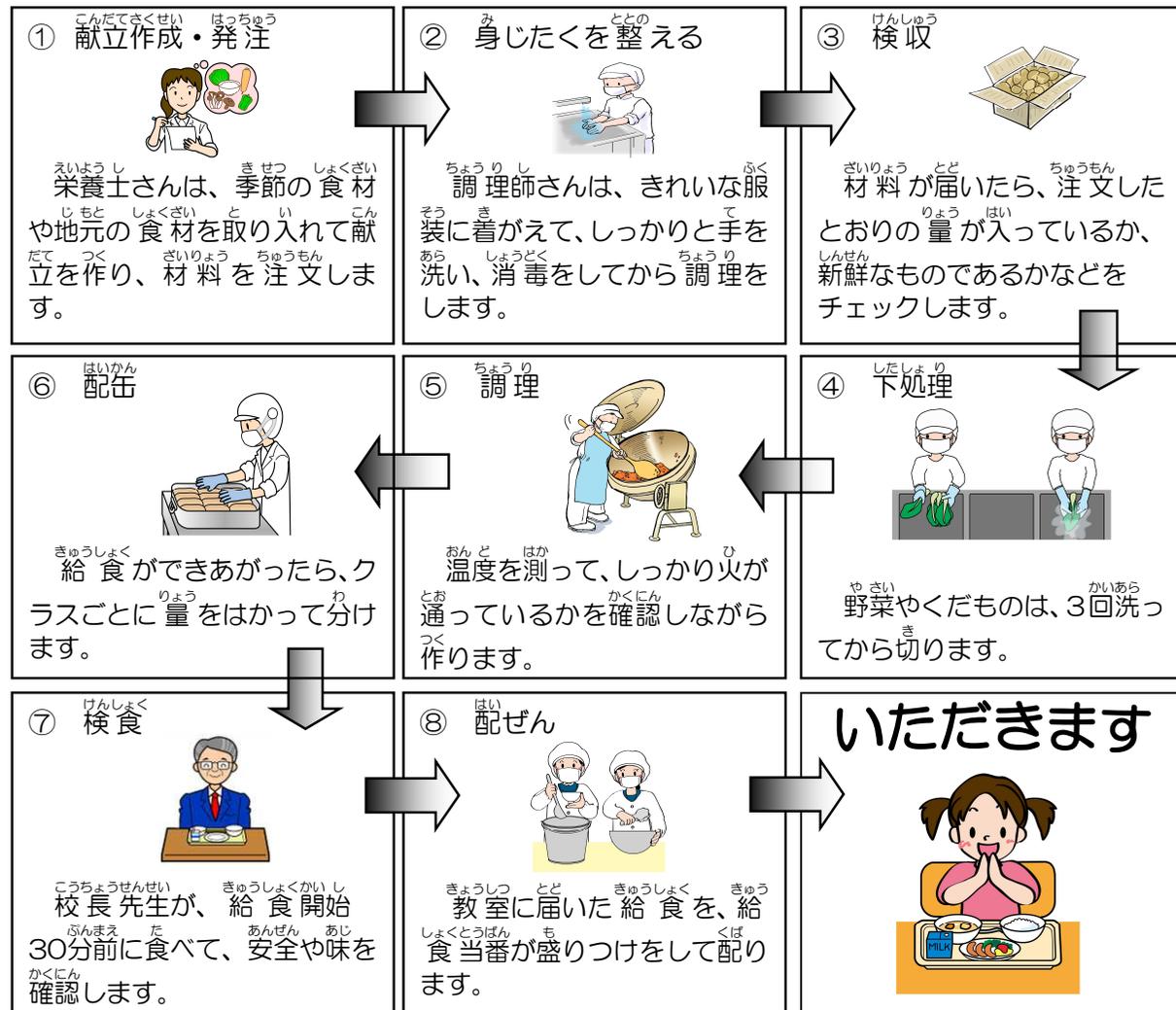
全国学校給食週間



1月24日から30日までの1週間は「全国学校給食週間」です。学校給食は、栄養バランスのよい献立で心と体の成長を支えるほか、食の知識や望ましい食習慣を身につけるための大切な教材でもあります。

がっ こう きゅう しょく

学校給食ができるまで



「米」再発見!!

日本の食文化である『和食』が平成25年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。日本の食事である『和食』は、米が中心となります。そこで、今年の給食週間のテーマは『米』再発見!!とし、私たちが毎日食べている米や、米からできた食べ物について紹介します。「米」の良さを見直し、しっかり食べるようにしましょう。

26日

フォーという平たい麺が入っているよ。

ごはん ベーコンとはくさいの豆乳フォー

給食週間の特別献立を紹介するよ!

27日

鶏肉に道明寺粉をつけて揚げていますよ。

ごはん 鶏肉の道明寺揚げ

28日

トッポギというもちが入っているよ。

ごはん 玄米を混ぜて炊いているよ。 玄米ごはん トッポッキ

29日

酒粕が入っているよ。

ごはん 古代米 酒粕汁

30日

米粉を混ぜているからもちもちするよ。

米粉お豆腐ドーナツ

米粉のさっぱりシチュー

ビーフンサラダ

古代(昔)から作られていて、おはぎのもとになったといわれている黒米を混ぜて炊いているよ。

いつも給食で食べている米は京田辺市でとれた「ヒノヒカリ」だよ。