



10月 学校給食だより

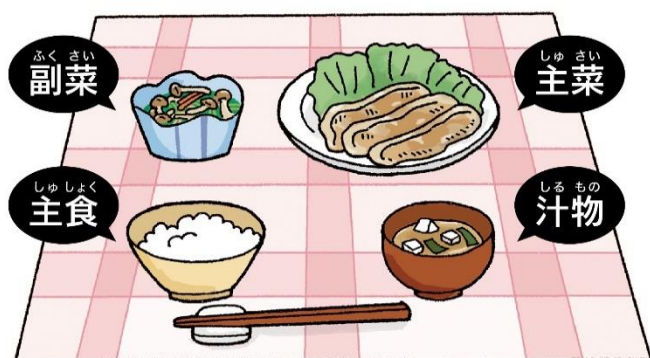
あつまっこ給食センター
令和8年度 家庭用

バランスのとれた食事をしよう!!



栄養バランスのよい食事をとることは、難しいことではありません。主食、主菜、副菜、汁物をそろえるといろいろな食品を食べることができて、自然と栄養のバランスがとれます。いつも食べている食事の内容をふりかえてみましょう。

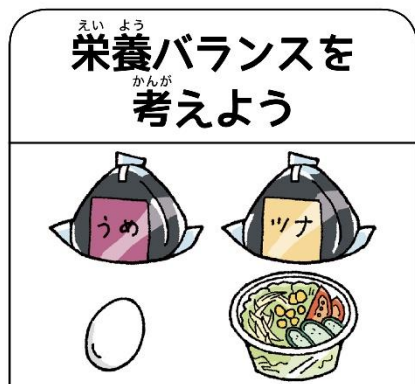
知っておきたい！ 献立の基本



献立を立てる時は、いろいろな食品から偏りなく選んで、主食、主菜、副菜、汁物を決めましょう。

主食 米、パン、めんなどから選ぶ。
主菜 魚、肉、卵、豆・豆製品から選ぶ。
副菜 野菜、いも類、海藻、乳製品、果物から選ぶ。
汁物 みそ汁やスープ、飲み物から選ぶ。

コンビニで選ぶ食事のポイント



主食のおにぎりやパンだけではなく、主菜となる肉、魚、卵などのおかずや、副菜となる野菜のおかずもとれるような食品を組み合わせてみましょう。

参考：少年写真新聞社「新食育ブック」、全国学校給食協会「学校給食」



食品の表示には、原材料名や、内容量、栄養成分表示、期限、アレルギー物質の表示などが書かれています。食品を選ぶ時の参考にしましょう。



ジュースはやめて、水や茶、牛乳などにしよう

デザートを買うなら、ヨーグルトや果物がいいよ



食べ残すと…



10月は「食品ロス削減月間」です。食品ロスとは、「まだ食べられるのに捨てられてしまう食品」のことで、日本では年間約461万トンもの食品ロスが発生しています。これは1人1日あたりおにぎり1個分を捨てている量に相当します。残さず食べて地球にやさしい行動を心がけましょう。

今月の地産地消情報

あつまさん 温海産	つるおか しょうないさん 鶴岡・庄内産	けんないさん 県内産
じゃが芋 ピーマン もって菊 かぼちゃ 切干大根 しそ巻き 塩蔵たけのこ 塩蔵いたどり 焼畑あつまかぶ 焼畑あつまかぶ間引き菜	米(つや姫・雪若丸・はえぬぎ) 牛乳 鶴岡の花「さくら」ねりきり 麦切り 干しいたけ 冷凍だだちゃ豆 豚肉 豆腐 生揚げ みそ 卵 ねぎ ごぼう きゃべつ きゅうり 小松菜 チンゲン菜 あじ お魚コロッケ	大豆 里芋 りんご 切干大根 マッシュルーム

★今月の地産地消ウィークは 19日～23日です。

学校給食レシピ



★給食メニューをご家庭でつくってみませんか★