

給食だより

令和8年6月号 豊浜中学校

じめじめとした梅雨の季節になってきました。暑さと湿気で、食欲も減退する季節ではないでしょうか。また、食中毒の発生しやすい季節でもあります。給食室でも、より一層、衛生面を強化し、安全な給食を提供していきたいと思えます。

毎年6月は「食育月間」・毎月19日は「食育の日」 



平成17年に制定された「食育基本法」では、「食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育および体育の基礎となるべきものと位置付ける」としています。生涯にわたって心身ともに健康で豊かな人間性を育むために、子どものころから、さまざまな「食」に関する経験を積んでいくことが大切です。

4日(木)歯にいい献立

歯と口の衛生週間として、骨や歯を丈夫にする『かみかみ鶏つくね』を提供します。よく噛んで顎を鍛えましょう。

11日(木)練馬産キャベツの日

毎年恒例になっている練馬産のキャベツを使った献立を実施します。豊浜中学校では、『ねり丸キャベツのポトフ』『キャベーキ』に使用します。地元でとれた新鮮な野菜を味わいましょう。

11日(木)入梅の日

梅雨入りの日をあらわした日「入梅」といいます。この日入梅ということで、12日の給食は「カリカリ梅ご飯」です。じめじめした天候ですが梅干しでさっぱりしてください。

19日(金)食育の日献立

今回のメニューは「ガーリックフランス」です。にんにくには体を温めて代謝を助けるパワーがあります。この、パワーが体調の維持・管理を助けます。にんにくでこの暑さを乗り切りましょう。

給食の食材の産地 (5月分)

米・国産 もち米・国産 米粒麦・国産 小麦粉・国産 コーン・アメリカ 豆乳・カナダ わかめ・三陸沖 ツナ・西太平洋(加工地 静岡) 大豆・北海道 ちくわ・インド・タイ きび・北海道・秋田・長崎・岩手 卵・栃木・埼玉 冷凍グリーンピース・ハンガリー青のり・愛知 マーガリン・埼玉 切干大根・宮崎 ごま・パラグアイ 小松菜・埼玉 人参・徳島 もやし・栃木 にんにく・青森 生姜・高知県 青梗菜・静岡 ねぎ・千葉・茨城 白菜・茨城 たけのこ・九州 キャベツ・愛知・神奈川 ピーマン・茨城 赤ピーマン・宮崎 玉ねぎ・佐賀・兵庫 パセリ・千葉 きゅうり・埼玉 グリンピース・鹿児島 れんこん・茨城 しめじ・長野 そら豆・茨城 ごぼう・青森 大根・練馬区 ほうれん草・群馬 里芋・宮崎 ジャがいも・鹿児島 えのきたけ・長野 豚肉・青森 豚骨・茨城 鶏ガラ・長野 鶏肉・岩手 ししゃも・ノルウェー・アイスランド さば・ノルウェー すけとうだら・アラスカ オレンジ・愛媛 パセリ・千葉 春雨・タイ

・6月生乳産地予定
(東京都、群馬県、岩手県、青森県、秋田県、宮城県、北海道、山梨県)

