

地場産物を食べて 地産地消！



【宇土市・宇城地域産】

米・きゅうり・なす・のり
ゴーヤ・ピーマン・きくらげ
ほうれん草・ミニトマト
トマト・みかん・ネーブル

【熊本県産】

麦・パン(小麦粉の一部)
牛乳・だいこん
キャベツ・ねぎ・にんじん
じゃがいも・はくさい
にら・パプリカ など



地産地消とは、「地域で生産されたものを、地域で消費する」という取組です。宇土市学校給食センターでは、宇土市や宇城地域、熊本県産の食材を取り入れるように心がけています。生産者の顔が見えることで、安心して買うことができます。また、遠くから輸送しないので、新鮮な状態で手に入るだけでなく、環境への負担を減らすことにもつながります。

地産地消について知ろう

給食週間の取組



テーマに沿った献立の実施



栄養教諭による食に関する指導



日本の給食は世界に助けてもらった

食育動画の配信



Zoomによるライブ配信

一月二十四日～三十日まで学校給食週間でした。給食センターでは、テーマに沿った献立を実施したり、栄養教諭が各学校の食に関する授業や給食集会に参画したりして、食への興味関心を高める機会になるようにさまざまな取組を行いました。

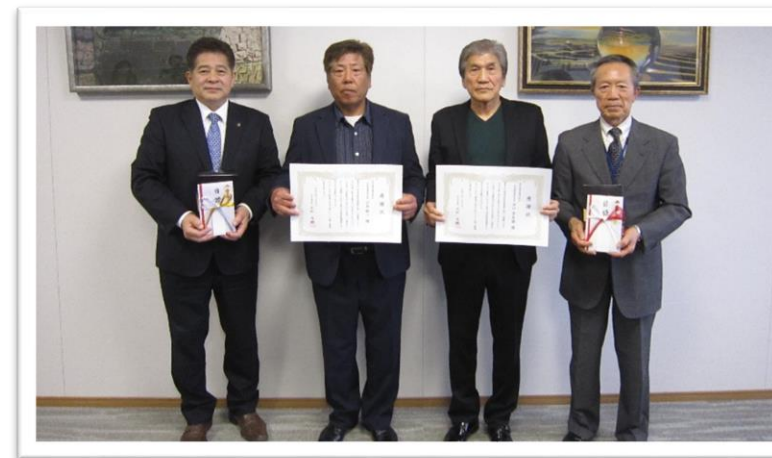
宇土 ぱくぱく通信

給食センター
作成者：松尾

宇土産の海苔をいただきました！

一月十日(水)宇土市役所にて、贈呈式が行われました。宇土の美味しい海苔を子どもたちに食べてほしいという思いから、住吉漁協と網田漁協から、乾海苔合計二万六千六百枚(給食使用約一年分)をいただきました。

今回いただいた乾海苔は、1月24日に住吉漁協のものを給食で提供しました。2月は、網田漁協のものを提供予定です。3月以降も年間を通して、提供していきます。焼き海苔の製造工程で出る切れ端は、手作りふりかけの具材として有効活用しています。



(↑写真左から 元松市長・住吉漁協 山本様・網田漁協 浜口様・太田教育長)

Let's Cook!

給食レシピ



2月の給食メニュー

チリコンカン

<作り方>

- ① たまねぎ、にんじんは、みじん切りしておく。
- ② フライパンに油を熱し、にんにくを入れて香りを出す。牛ひき肉、豚ひき肉を入れて炒め、塩・こしょう、赤ワインをふる。肉の色が変わったら、たまねぎ、にんじん、ひきわり大豆を入れてさらに炒める。
- ③ 火が通ったらレッドキドニーを入れ、調味する。
- ④ 汁気がなくなるまで、炒めてできあがり。

<材料> 4人分

- 牛ひき肉 50g
- 豚ひき肉 75g
- ひきわり大豆 30g
- レッドキドニー 30g
- たまねぎ 180g
- にんじん 75g
- おろしにんにく 少々
- 三温糖 3g(小さじ1)
- ウスターソース 12g(小さじ2)
- コンソメ 6g(小さじ2)
- 赤ワイン 6g(小さじ1強)
- こいくちしょうゆ 3g(小さじ1/2)
- 塩・白こしょう 少々
- チリパウダー 2g(小さじ1弱)
- 炒め油 少々