

厳しかった寒さもゆるみはじめ、春の訪れを感じる季節になりました。

今年度も 1 年間、佐野市の学校給食、食育の取組に深いご理解とご協力をいただきまして、ありがとうございました。無事に給食を提供することができたのは、教職員の皆様、保護者の皆様、そして何より、手洗いや黙食に取り組んでくれた児童生徒のみなさんのおかげです。来年度も引き続き感染症予防を一人一人が心がけ、栄養バランスのよい食事をし、病気に負けない丈夫な体づくりができるよう、ご家庭でもご協力をお願いいたします。

新型コロナウイルスの影響で、今年度も残念ながら家族料理教室を実施することができなかったため、家族料理教室で使用しているレシピをご紹介します。ぜひ、ご家庭でお子様と一緒に作ってみてください。

給食レシピ

とり肉のマーマレード焼き (4 人分)

・とりもも肉	60g × 4 切れ
・塩	少々
・こしょう	少々
・赤ワイン	小さじ 2
・しょうゆ	小さじ 2
・マーマレード	大さじ 1

※とり肉に調味料で下味をつけ、220℃のオーブンで 10～15 分くらい焼く。

ツナとひじきのサラダ (4 人分)

・ツナ (油を切る)	60g
・干しひじき (水で戻す)	3g
・キャベツ (短冊切り)	80g
・コーン缶	15g
・むき枝豆	20g
・たまねぎ (スライス)	20g
・ごまドレッシング	大さじ 3

※ひじきを熱湯に入れてやわらかくなるまでゆで、キャベツ、たまねぎ、枝豆を入れさっとゆでる。その後、材料をよく冷まして、コーン缶とドレッシングであえる。

ミネストローネ (4 人分)

・ベーコン (色紙切り)	40g
・シェ尔マカロニ	15g
・たまねぎ (角切り)	80g
・にんじん (角切り)	50g
・キャベツ (短冊切り)	80g
・しめじ (子房に分ける)	40g
・粉チーズ	小さじ 2
・バター	小さじ 2
A ・トマト水煮缶 (カット)	50g
・トマトケチャップ	大さじ 1 と 1/2
・コンソメスープの素	小さじ 1
・塩	小さじ 1/4
・こしょう	少々
・水	500ml

※なべにバターを入れ、ベーコン、にんじん、たまねぎをよく炒め、分量の水を入れ沸騰させる。その後、キャベツ、しめじ、マカロニ、A を加えて弱火で煮こむ。塩、こしょうで味をととのえて、最後に粉チーズをふり入れる。



● 佐野市学校給食展 ～みんな大好き！学校給食～

2 月に開催を予定しておりました「佐野市学校給食展」は新型コロナウイルス感染症まん延防止のため、展示の様子を佐野市ホームページ等に掲載する形式で実施しました。佐野市立学校からお寄せいただいた給食に関する作品や、学校給食センターへの感謝の手紙、年代ごとの給食模型等の展示を行いました。

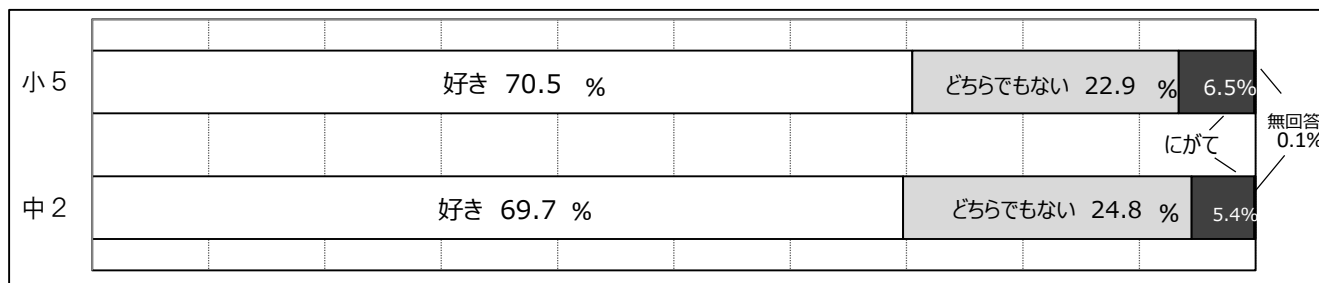
食生活アンケート結果

令和3年12月調査

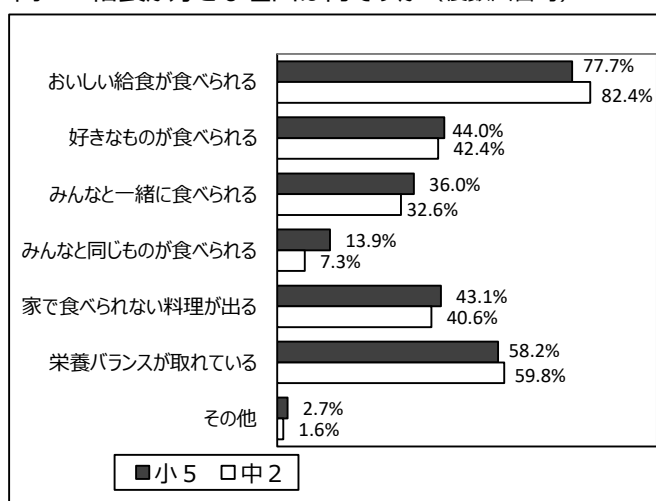


【対象：小・義務教育学校5年生 941人・中学校2年生・義務教育学校8年生 810人】

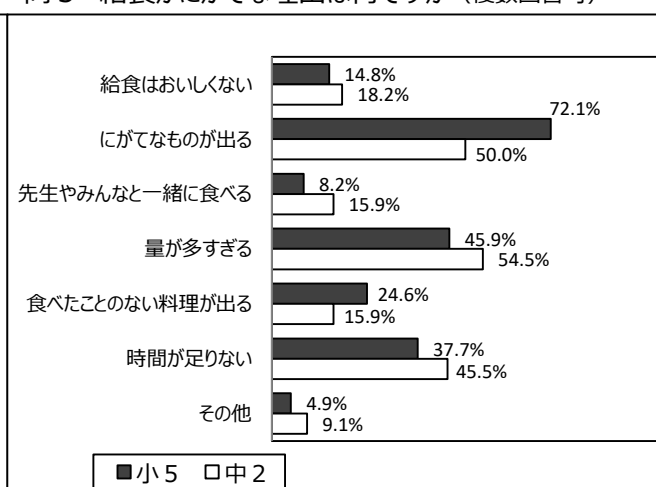
問1 給食は好きですか



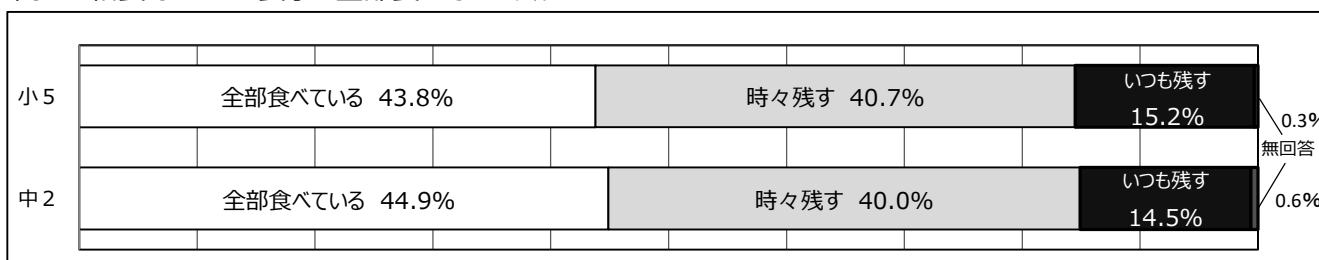
問2 給食が好きな理由は何ですか（複数回答可）



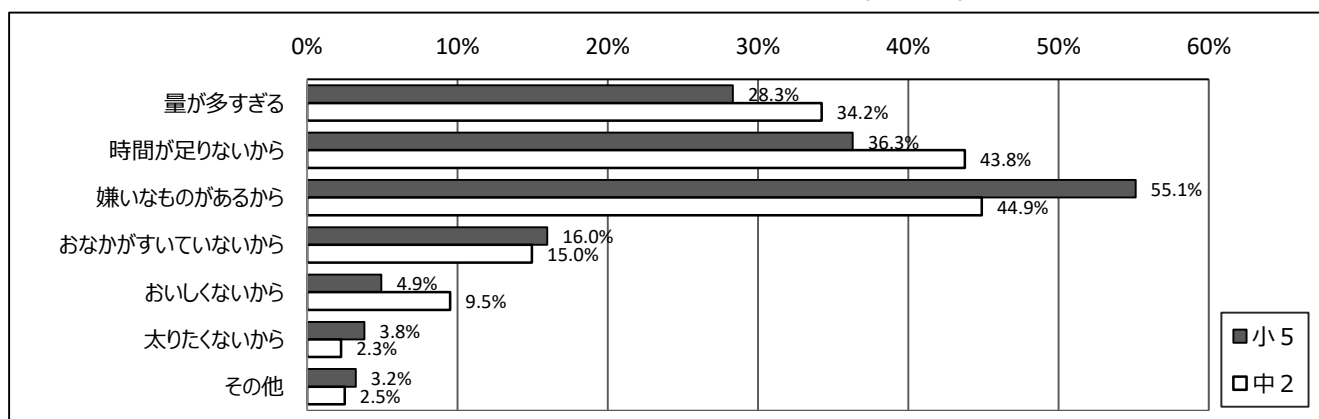
問3 給食がにがてな理由は何ですか（複数回答可）



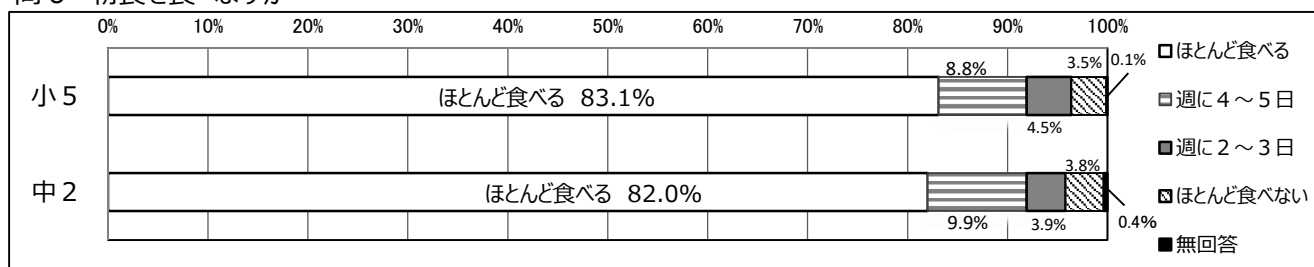
問4 給食でだされた食事を全部食べていますか



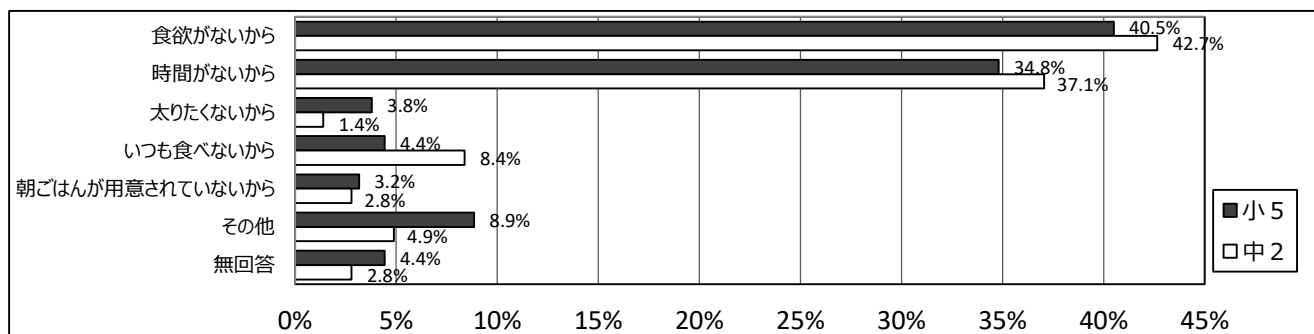
問5 問4で「ときどき残す」「いつも残す」と答えた方 残す理由は何ですか（2つまで）



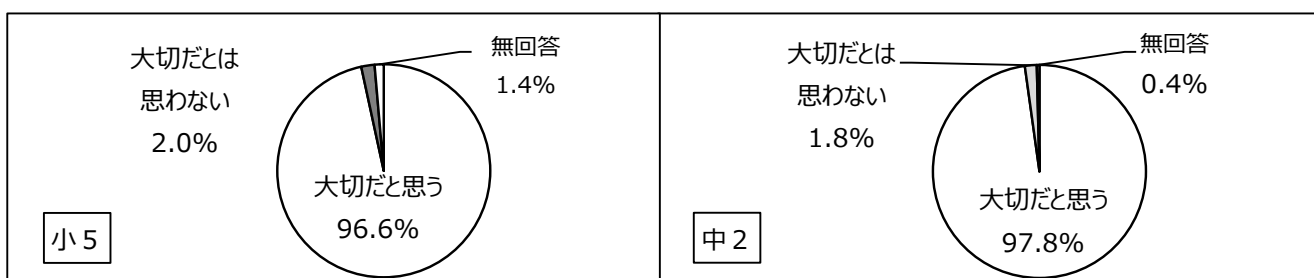
問6 朝食を食べますか



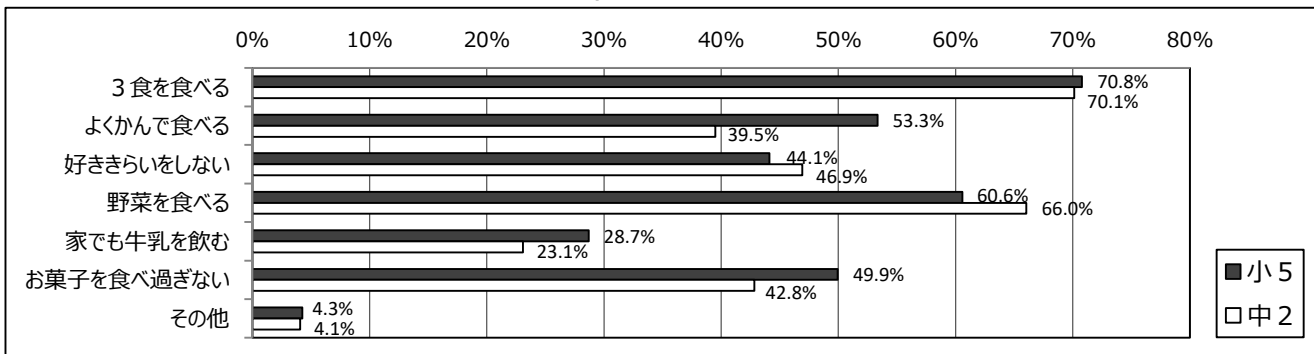
問7 問6で「週に4～5日、2～3日、ほとんど食べない」と答えた方 理由は？



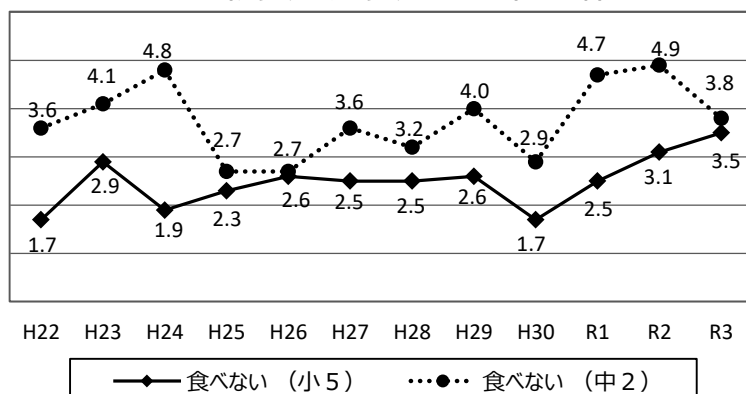
問8 食事が大切だと思いますか



問9 食事をするとき気をつけていることは何ですか（複数回答）



朝食を欠食する子供の割合



～ 朝食欠食0%をめざして～

食育基本法が制定され、子供の朝食喫食率を100%とすることを目標としてきましたが、目標達成は厳しい状況です。

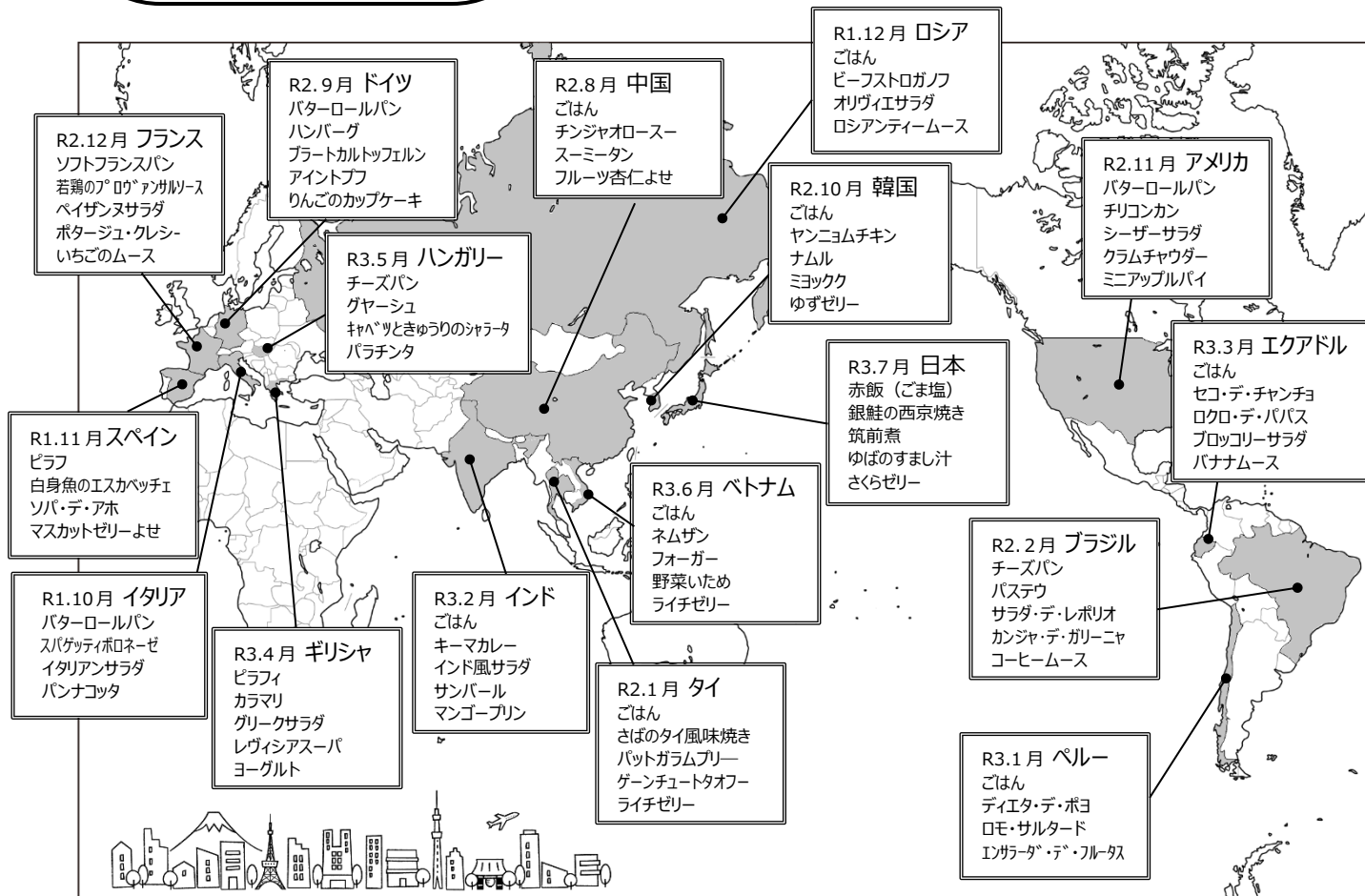
令和3年度から令和7年度のおおむね5年を期間とする第4次食育推進基本計画でも「朝食を欠食する子供の割合を0%にする」という目標値が設定されていますが、佐野市の朝食欠食率を見ても少しずつ上昇傾向にあることが分かります。

朝食を食べることは、基本的な生活習慣を身に付けるために重要です。今後とも朝食習慣の定着を目標に、各学校と連携しながら食育を進めていきたいと思ひます。



令和元年10月より始まった「世界の料理」も、今年度7月の東京オリンピック・パラリンピックの開催と共に「日本料理」で締めくくられました。

児童生徒からは「世界の料理を食べるとクラスみんなと海外旅行している気分になって楽しい」といった、うれしい意見もいただきました。



日本味めぐり

～食文化と郷土料理～

日本は南北に長く、春夏秋冬の四季の変化があり、地域や季節によって特徴のある産物があります。それらを生かして、日本各地には昔から食べられてきた郷土料理があります。

佐野市の学校給食では、令和3年10月から毎月1回「食」で日本を一周する「日本味めぐり」をスタートさせました。

和食は、栄養バランスに優れ、長寿国である日本の食事は世界的にも注目されており、第4次食育推進基本計画の中でも、和食文化を守り、伝えることは食生活の文化的な豊かさを将来にわたって支える上で重要であることがうたわれています。各都道府県の郷土料理や伝統料理をはじめ、各地の特産物を使った料理などを献立に取り入れ、「おいしいね!」でも紹介していきますので、お楽しみに!!

●学校給食費について

保護者の皆様にご負担いただいている学校給食費は、すべて食材の購入にあてられています。未納とならないようにご協力お願いいたします。令和4年度第1回目(4月分)の口座振替日は、5月9日(月)です。前日までにご登録の口座へご入金をお願いします。年間の振替予定は後日お配りしますのでご確認ください。



■学校教育課学校給食係 TEL 20-3107

■南部学校給食センター TEL 27-2091

■北部学校給食センター TEL 62-5871