

資料1

平成29年度 学校給食実施報告

1 児童生徒数及び職員数

項目 学校区分	給食形態	給食供給実施数 (人)		
		児童生徒数	教職員数	計
小学校	完全給食	4,506	268	4,774
中学校	完全給食	2,069	130	2,199
計		6,575	398	6,973

※児童生徒数及び教職員数については、平成29年5月1日現在。

2 学校給食実施回数

学校区分	1学期		2学期		3学期		給食回数
	開始	終了	開始	終了	開始	終了	
小学校	4月12日(水)	7月18日(火)	9月4日(月)	12月20日(水)	1月10日(水)	3月22日(木)	189回
中学校	4月12日(水)	7月18日(火)	9月4日(月)	12月20日(水)	1月10日(水)	3月23日(金)	189回

☆卒業式 小学校3月23日(金)、中学校3月15日(水)

小学校1年生補食給食期間

4月13日(木) ~ 4月19日(水)	5回
---------------------	----

3 主食の供給割合

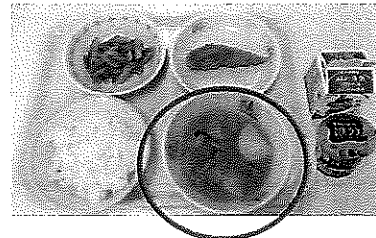
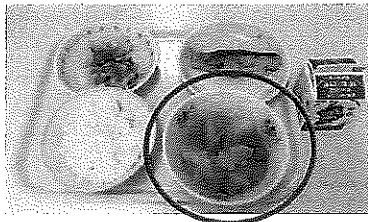
主食区分	週5回	曜日
ご飯	週1～4回	月・水・金 (火・木)
パン	週0～1回	火(隔週)
めん	週0～1回	木(隔週)

4 平成29年度 取り組み事項『旬の食材の活用』

平成29年度は、年間を通して給食献立に旬の食材を取り入れ、その食材について「給食だより」で特集している。

・4月 献立：春野菜のポトフ

- ・キャベツ
- ・かぶ
- ・にんじん
- ・たまねぎ
- ・じゃがいも



給食で旬いっぱい!

旬とは、その食べ物の一番良い時期のことです。旬の食べ物は、お店でたくさん売られていて安くおいしく、栄養いっぱいなのが特徴です。今年度、給食では旬の食べ物に注目していきます!!

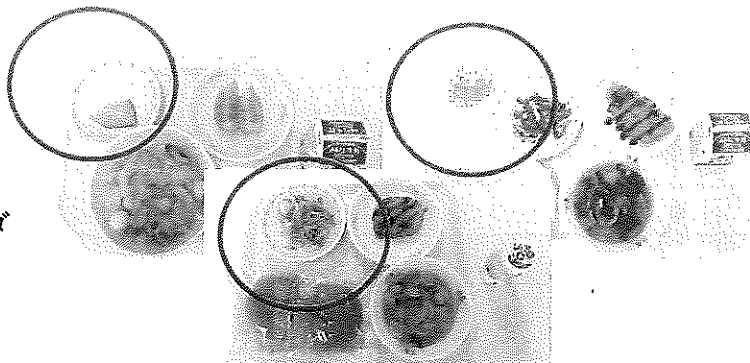
春野菜 春キャベツ・かぶ・新にんじん・新たまねぎ・新じゃがいも

春野菜とは春に成熟する野菜のことで、一年中出回っている「にんじん、玉ねぎ、じゃがいも」も、春になると日本の産地で収穫された新物が春野菜として出回り始めます。春キャベツは、丸い形のやわらかいもので生で食べるのもおすすめです。春のかぶのみずみずしさは格別です。4月26日の「春野菜のポトフ」で春野菜をぜひ味わってくださいね。

・5月 献立：カットメロン

おかひじきのサラダ

青梅ゼリー



給食で旬いっぱい!

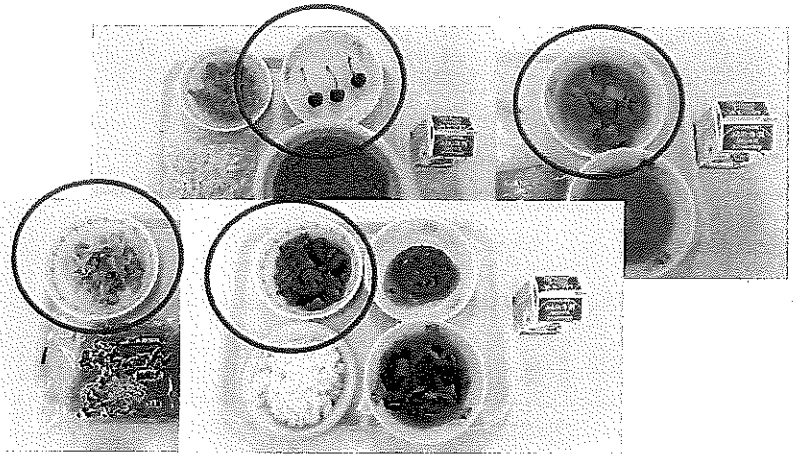
旬とは、その食べ物の一番良い時期のことです。旬の食べ物は、お店でたくさん売られていて安くおいしく、栄養いっぱいなのが特徴です。今年度、給食では旬の食べ物に注目していきます!!

メロン・おかひじき・梅

5月の給食にでてくるこれらの食べ物は、5月から旬をむかえます。メロンは丸みがきれいで網目がくっきり均等に広がり、重みのあるものおいしいと言われています。おかひじきは、海藻のひじきに似ていて、陸に生息することからこの名で呼ばれています。梅は若い青色の梅が梅酒やデザートに使われ、完熟した梅は梅干しに使われます。給食でも『カットメロン』や『おかひじきのサラダ』、『青梅ゼリー』を提供しています。給食で旬を感じてください。

・6月 献立：枝豆入りサラダ

- なすの炒め煮
- ラトウイユ
- さくらんぼ



給食で旬いっぱい!

食べ物にはいちばんおいしく、栄養たっぷりな時期「旬」があります。「旬」とは自然の中で育てた野菜や果物、魚がたくさんとれる季節のことで、食べ物によってその時期は違いますが、味がよく、栄養もたっぷりです。旬のものを食べることで、自然のめぐみや四季の変化を感じてみましょう。今年度、給食では旬の食べ物に注目していきます!!

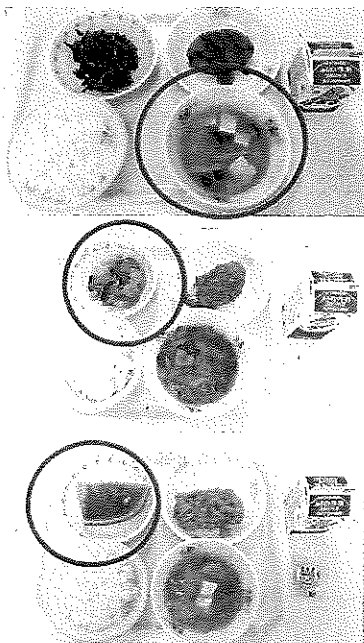
えだまめ 枝豆・なす・ズッキーニ・さくらんぼ

6月の給食に登場するこれらの食べ物は「旬」の食材です。枝豆やなす、ズッキーニなどの夏野菜は、暑い日差しでほてった身体を冷やしてくれる働きと、強い日差しで失われてしまうビタミンCを補給してくれる大切な働きがあります。さくらんぼは初夏を告げる代表的な味覚です。日本には明治の初めに伝わり、山形県で盛んに栽培されています。

・7月 献立：夏野菜のみそ汁

- ・かぼちゃ
- ・みょうが
- ・なす

なすのみそ炒め
(すいか)



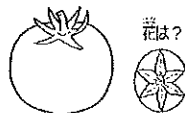
給食で旬いっぱい!

旬とは、その食べ物が栄養いっぱいでおおいしく、お店でたくさん売られている時期のことです。今年度、給食では旬の食べ物に注目していきます!!



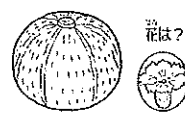
暑さの中で元気に育つ夏野菜をたくさん食べて、暑さに負けぬ元気パワーをもらいましょう。

トマト



真っ赤な色には栄養成分(リコピン)がいっぱい。老化を防止したり、病気を予防したりする働きがあります。

かぼちゃ



カロテンが豊富。目や皮膚などを健康に保ち、体の抵抗力をつけるほか、ビタミンEやビタミンKも多く含まれています。

とうもろこし



糖質やたんぱく質が多く含まれていて、栄養豊富なものは、歯や骨格によっても主食にもなっています。

きゅうり



しゃきしゃきした歯ごたえと爽やかな味がおいしいのが特徴。みずみずしい夏野菜のひとつ。

なす



鮮やかな紫色の皮には、抗酸化成分のナスニン(ポリフェノールの一種)が多く含まれています。

ピーマン



独特の苦りと香みがあり、ビタミンCが多い野菜。赤や黄色のカラフルなピーマンは旨みもあるのが特徴。

- ・ 9月 献立：きのこご飯
- ・ まいたけ
- ・ しめじ
- ・ 干しいたけ

いんげんとしめじのソテー

さんまの蒲焼

梨



給食で旬いっぱい!

食べ物にはいちばんおいしく、栄養たっぷりの時期「旬」があります。「旬」とは自然の中で育てた野菜や果物、魚がたくさんとれる季節のことで、食べ物によってその時期は違いますが、味がよく、栄養もたっぷりで、旬のものを食べることで、自然のめぐみや四季の変化を感じてみましょう。

今年度、給食では旬の食べ物に注目していきます!!

しいたけ・しめじ・まいたけ・えのき・さんま・梨

秋のきのこは香りがよく、うま味もたっぷり含まれ食事をおいしくしてくれます。さんまは、9月から11月に脂がのり、栄養をたっぷり蓄えています。梨は水分が多くさっぱりした味わいで、まだまだ暑い今の時期にぴったりです。給食では『きのこご飯』や『さんまの蒲焼』、デザートに『梨』を提供しています。給食で旬のおいしさを味わってください。

- ・ 10月 献立：のっぺい汁
- ・ じゃがいも
- 鬼まん
- ・ さつまいも

じゃがいものそぼろ煮



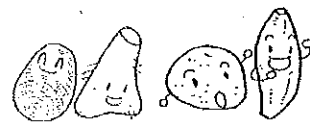
給食で旬いっぱい!

食べ物には一番おいしく、栄養たっぷりの時期「旬」があります。旬のものを食べることで、自然のめぐみや四季の変化を感じてみましょう。

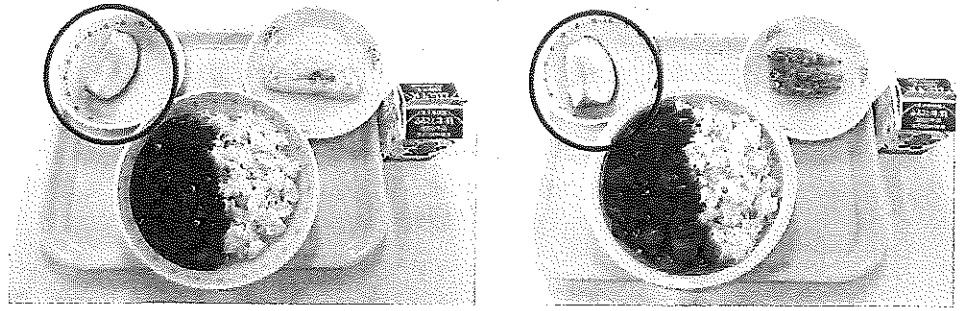
秋の味覚いもをもっと食卓に!

「じゃがいも」「さといも」「さつまいも」は秋に収穫の時期を迎え、味に深みが増してきます。いもはでんぷんが多く含まれていて、体内でゆっくり吸収されるため、生活習慣病の予防にも効果があるといわれています。また、食物繊維が豊富なうえに、さつまいもやじゃがいもは、くだものに負けないくらいビタミンCを多く蓄えています。さといも、やまいものヌルヌルとした成分のムチンはたんぱく質の消化・吸収を助ける効果があるので、肉や魚と一緒に組み合わせて食べるのがおすすめです。

(※じゃがいもの旬は、産地によって変わります。)



- ・ 11月 献立：室根りんご
 (※吉川市の友好提携市の一関市室根町でとれたりんご)



給食で旬いっぱい!

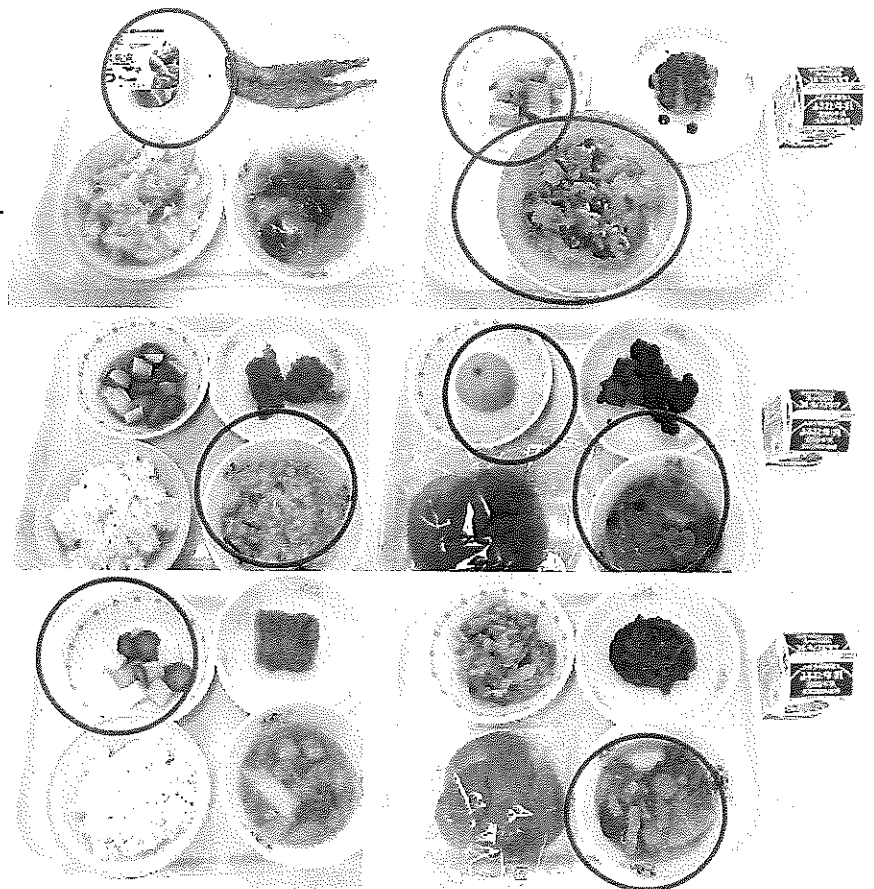
食べ物にはいちばんおいしく、栄養たっぷりの時期「旬」があります。「旬」とは自然の中で育てた野菜や果物、魚がたくさんとれる季節のことで、食べ物によってその時期は違いますが、味がよく、栄養もたっぷりです。旬のものを食べることで、自然のめぐみや四季の変化を感じてみましょう。

室根りんご

11月20日に給食に出る「りんご」は、吉川市の友好提携市である岩手県一関市室根町でひとつひとつ大切に育てられたものです。りんごは夏の終わりから秋にかけて成熟し、9月から1月にかけて多く出回ります。旬の時期であることはもちろん、冬場も晴れやすい室根町のりんごは太陽の光をたっぷり浴びていて、とても甘くシャキシャキしています。お楽しみに!

- ・ 12月 献立：大根の煮物

- コロコロ大根
- 中華コーンポタージュ
- ・ みずな
- 冬野菜のスープ
- ・ 大根
- ・ (長ねぎ)
- ・ (小松菜)
- ・ (里芋)
- おかめ丼
- ・ ほうれん草
- 白菜のスープ
- みかん
- いちごヨーグルト



ちゅうしょく しん
給食で旬いっぱい!



食べ物にはいちばんおいしく、栄養たっぷりな時期「旬」があります。「旬」とは自然の中で育てた野菜や果物、魚がたくさんとれる季節のことで、食べ物によってその時期は違いますが、味がよく、栄養もたっぷりです。旬のものを食べることで、自然のめぐみや四季の変化を感じてみましょう。



だいこん ほうれん草 白菜 水菜 みかん いちご



冬野菜は冷たい風を浴びながら育つ事によって、旨みや甘みが凝縮されているのが特徴です。体を温める効果があるので、冬野菜をたっぷり入れたお鍋料理はおおすすめです。果物はみかん・いちごが旬です。ビタミンをたくさんとって、風邪をひかないように心がけましょう。12月も給食で旬をたくさん取り入れています。

・ 1月 献立：吉川汁

- ・ 小松菜
- ・ 長ねぎ

サラダ
・ キャベツ

さばの味噌がけ

白菜のお浸し

大根のクリームシチュー

中華大根サラダ

みかん



ちゅうしょく しん
給食で旬いっぱい

食べ物にはいちばんおいしく、栄養たっぷりな時期「旬」があります。「旬」とは自然の中で育てた野菜や果物、魚がたくさんとれる季節のことで、食べ物によってその時期は違いますが、味がよく、栄養もたっぷりです。旬のものを食べることで、自然のめぐみや四季の変化を感じてみましょう。

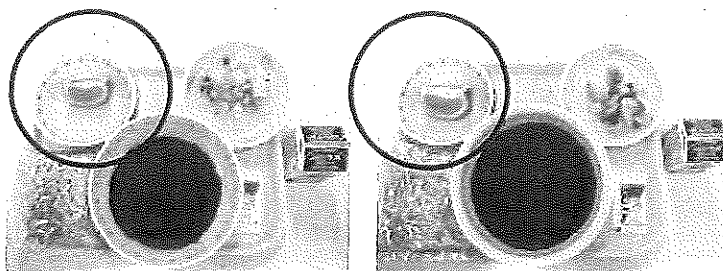


冬の旬の食べ物

キャベツ・ごまつな・ねぎ・だいこん・白菜・みかん・さば

冬が旬の野菜やくだものは、寒さに耐えるため糖度が上がり、味が濃縮されます。また、根菜はからだを温める作用があります。ビタミンもたっぷり含まれ、風邪予防にもつながります。魚は良質な脂肪分を蓄えて、おいしくなります。給食では『さばのみそがけ』や『白菜のお浸し』、『大根の中華サラダ』、『みかん』を提供しています。旬のおいしさを味わってください。

・2月 献立：いよかん



給食で旬いっぱい!

食べ物にはいちばんおいしく、栄養たっぷりの時期「旬」があります。「旬」とは自然の中で育てた野菜や果物、魚がたくさんとれる季節のことで、食べ物によってその時期は違いますが、味がよく、栄養もたっぷりで、旬のものを食べることで、自然のめぐみや四季の変化を感じてみましょう。

いよかん

2月の果物と言えばいちごやりんご、他にも様々な柑橘類が店頭に並びます。柑橘類の中でも果肉が柔らかく果汁たっぷりで、甘みと酸味のバランスが良く強い香りが特徴なのが2月1日に給食でも提供した「いよかん」です。「伊予の国」とも呼ばれる愛媛県が生産の9割を占めています。

