

食育だより

令和1年 6月号
栃木市教育委員会
保健給食課

栃木市のホームページに
食育だよりを掲載しています。
是非、ご覧ください。



●○学校給食での取り組みについて紹介します○●

栃木市産の農畜産物を積極的に取り入れています

6月～12月までの月1回、合計6回、栃木市の特産品を活用した「とち介ランチ」の提供を予定しています

【とち介ランチの合言葉】

- と 栃木市の
地域の宝
- す すばらしい食材で
- け 健康になろう!



とち介ランチは、給食で栃木市の食材や加工品を提供することにより、市の特産品を広く周知し、地域に根ざした学校給食を目指すとともに、地域を愛する心を育むことを目的としています。

今年度は、豚肉、牛肉、トマト、玉ねぎ、もやし、都賀にんにく、しいたけ、白菜、宮ねぎ等の市産農畜産物やトマトペースト、とちおとめゼリー、巨峰ジャム等の市産の食材を使用した加工品を提供する予定です。

また、とち介ランチ以外でも、地元農畜産物を学校給食に取り入れていますので、毎月の献立表をご確認ください。

◆◇トマトをいただきました◇◆

JAしもつけトマト部会及びJAしもつけから、子どもたちが地元産トマトを食べることで、その美味しさを知り、地域で作られている農産物や会社について興味を持つ機会に繋がることを目的として、トマトをいただきました。
※JAしもつけからは、JAしもつけ・JA共済地域貢献活動の一環となります。

6月の給食では、トマトと卵のスープ、トマトとベーコンのスパゲティ等で提供します。
「栃木市の子どもたちが、地元産のトマトを食べて健やかに成長することを願っています。」と、JAしもつけの生産者の方々の思いが詰まったトマトです。感謝していただきましょう。



<トマトと卵のスープ>



<トマトとベーコンのスパゲティ>



食物アレルギーかな?と思われた場合は、学校に連絡をお願いします!

食物アレルギーは、小児から大人まで幅広い世代でみられるアレルギー疾患です。原因は食物のため、日々発症の可能性があります。

食物アレルギーの症状は、主なものにあかみやじんましん、湿疹等の皮膚症状、白目の充血・腫れ、かゆみ、まぶたの腫れ等の粘膜症状、喉の違和感、咳等の呼吸器症状等があります。

新規で食物アレルギーが疑われる場合、学校給食を食べてこれらの症状が出る可能性があります。そのため、ご家庭においてお子さんに食物アレルギーかな?と疑われる症状が出ることがありましたら、まずは学校にご連絡をお願いします。

学校給食において適切な対応ができ、子どもたちが安心して学校生活が送れるよう、ご協力を
お願いいたします。



今年度もやります！★栃木農業高校と学校給食のコラボレーション★

栃木農業高等学校産の農畜産物を、令和3年度から学校給食で提供をしており、今年度で5年目となります。栃農給食DAYでは、同高産の農畜産物の学校給食の提供はもちろん、栃木農業高校の生徒さんからのメッセージや収穫の様子等をお知らせする予定です。

6月には、じゃがいも、キャベツ、玉ねぎ、ゆずマーマレードを使用した献立が提供されます。6月以外には、牛肉、豚肉、もち麦、大根、白菜、ねぎ、ブロッコリー、レタス、ミディアムトマト、みそ、米、梨等が提供される予定です。その中で、ミディアムトマトは給食に初めての提供となります。栃木農業高等学校の生徒さんたちが愛情込めて育てた農畜産物を感謝していただきましょう!!

(※収穫量等により、ひと月に提供可能な学校数には限りがあります。)



★★昨年度の様子★★



～キャベツ～

「彩峰」という品種です。甘味とサクサクした食感があり、おいしいキャベツです。



～米～

米(コシヒカリ)ともち麦は岩舟農場で栽培しています。もち麦は、食物繊維が豊富で健康に良い大麦です。栃農給食を食べて健康になろう!



～豚～

豚は岩舟農場で管理しています。実習は主に餌やり、除ふん、体重測定などに取り組んでいます。生まれてから半年で出荷になってしまいますが、たくさんの愛情を込めて大切に育てた豚です。是非残さずおいしく召し上がってください。



～牛～



牛も岩舟農場で管理しています。