

ほほえみだより

令和6年5月号

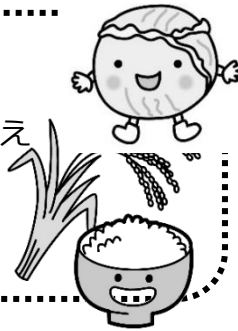
松伏町学校給食センター TEL992-2161 FAX992-3192 (266号)

社会体験チャレンジで現中学3年生が
献立を考えてくれました



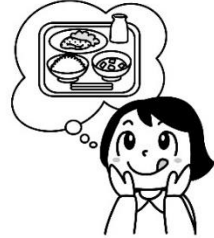
☆17日(金)松伏第二中学校

ご飯(彩のきずな)・牛乳
新じゃがの煮物・ごま入り春キャベツの和風和え
あじフライ
※小学校は、焼きししもが出ます。



☆31日(金)松伏中学校

ご飯(彩のきずな)・牛乳
じゃがいものみそ汁・ひじきの煮物
かつおの香味揚げ
※小学校は、さばピリ辛焼きが出ます。



和風をイメージして、栄養面を工夫してくれました。
お楽しみに・・・

給食の食材「彩のきずな」

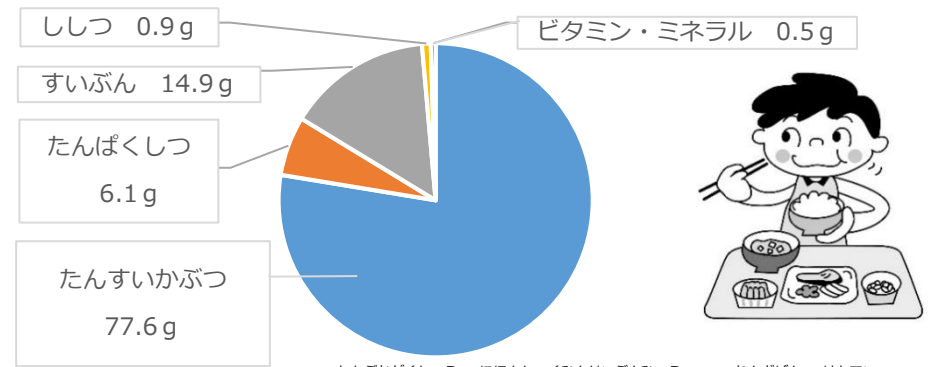
皆さんが給食で食べているご飯は、100%松伏町のお米で、令和4年度から月2~3回「彩のきずな」が登場しています。

「彩のきずな」は、開発から皆さんの手元に渡るまで9年もの歳月がかかったお米で、「暑さに強く、おいしくて、病気や害虫に強い稲」として誕生しました。

特徴は、粘りが強く“もっちり”とした食感で、旨味と甘みのバランスがとれています。

2日(木)、17日(金)、31日(金)の主食は「彩のきずな」です。当日はお米をよく噛んで、味わってください。

お米は栄養満点！もっとお米を食べよう！



◆文部科学省「日本食品成分表2020年度版(八訂)」

お米の7割を占めている炭水化物は、生きていくためのエネルギー源となります。他に、身体材料となるたんぱく質や脂質、ビタミン、ミネラルも含まれています。成長期の皆さんが健康な体で活動するために、ご飯を積極的に食べましょう。