



食育だより

4年1月18日
白馬村学校給食センター

児童生徒、保護者の皆様 …給食再開のお知らせ…

給食センター従事者のコロナ感染による給食停止についてはご迷惑をおかけしました。その間のお弁当対応にご理解ご配慮を頂きまして、感謝致します。検査結果を受け、17日より稼働再開しました。今後ともよろしくお願い致します。

睦月（1月）の意味
「親族が互いに往来して宴をする月である」という意味といわれます。また、稲の実を浸す月として「実月」から転じたという説もあります。心配なく往来し、宴ができる世の中に早く戻ってほしいですね。季節は晩冬（1/5小寒〜2/3節分まで）



しまいち たいじちょう かわづちょう こんだてこうりゅう 姉妹町【太地町・河津町】献立交流！

白馬村は、和歌山県太地町と静岡県河津町と長年の交流があります。どちらも太平洋の黒潮がもたらす温暖な海辺の町で、雪国白馬との違いを小学生が互いに体験してきましたが、今年も交流できずに残念ですね。そこで、各町の特徴ある給食献立レシピを交換し合い、献立交流を計画しました。

- ・17日太地町献立では、高菜漬け、かじき鮪、紀州梅肉、ひじき（みそ汁）などを使います。
- ・18日の河津町献立では、クチナシの実で黄飯キンメダイ、みかんなど各地に因んだ食材で味わいます。



きほうこんだて 南小の希望献立コンクールから

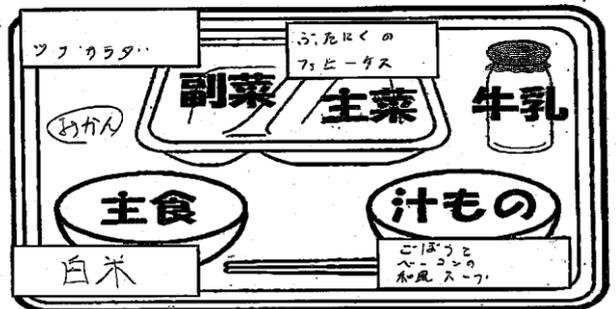
1月は南小の各学年やグループで考案した献立の中から、バランスと嗜好から優秀な献立を実施します。

- ・13日【6年生】⇒ 3月1日に移動します。家庭科で作成。ごはん、ご飯、豚肉のファヒータス、ツナサラダ、卵のふわふわスープ、みかん、牛乳。
- ・25日【5年生】家庭科で作成。信州キムタクごはん、鶏の南部焼き、ハニーレモンサラダ、けんちん汁、牛乳。
- ・28日【4年生】紫米ごはん、豆マメグラタン、ツナサラダ、豚汁（⇒絹揚げ白菜汁になります）、牛乳。

2月は北小6年生家庭科作成献立、3月は白馬中3年生思い出献立を実施する予定です。

6年生

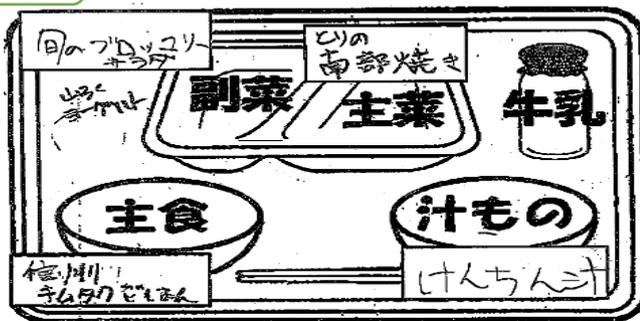
主食・主菜・副菜・汁



コメント 6年草本さん、林さん
野菜たっぷり栄養バランスを考えた。冬にごぼうを入れたあったかスープで体がポカポカになります。又彩も考えました。

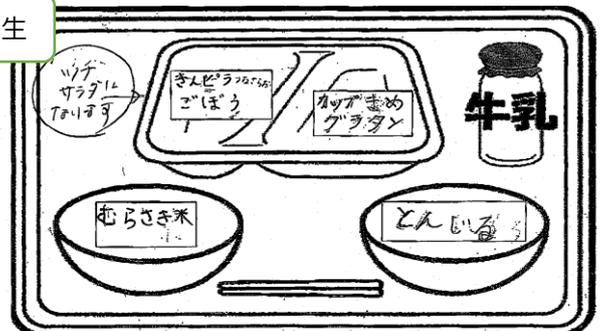
5年生

主食・主菜・副菜・汁



コメント 5年原さん、武田さん
みんなが好むような物を選んで、栄養・味・バランスにも気を付けました。

4年生



コメント 4学年
旬の食材、白馬産の食材をできるだけ入れました。また、クラスでいろいろ好き嫌いがあってもできるだけ食べようと、栄養バランスも考えました。

献立委員会報告



献立委員会が、12月23日に開催されました。

献立委員会の協議内容

○物資選定委員会を兼ねる協議

- ・新規登録米納品業者と現在納品している業者のお米の食べ比べ
(意見感想)新規の方が固い。色が濃い。→糠が多い。ビタミンBが多い。
固めでも、よく噛んで食べることが良いか。
特別問題がなければ、新規のお米の業者も今後の給食で使用する意向。
- ・学校給食食材納入仕様書(案)について承認
(仕様書改訂理由)より良い品質の地場産物を活用し、地産地消率を高めるためにも、どこかの産地が等移動経路の明確化のため。



○各学校における食育授業の報告

- ・家庭科(特活)授業での作成した献立を実際の給食で実現化。
- ・児童生徒(5,6年、中1,2年)アンケート実施について。
- ・「令和4年度食に関する指導全体計画」作成について。



○OPTA 試食会報告

- ・11月 中学、北小のPTA 試食会の感想意見(12月たより一部掲載)

○11、12月献立実施状況報告と感想意見

- ・前回委員会への提出意見についての対応

○1、2月計画について

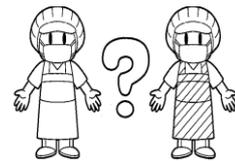


給食クイズ

(答えは一つとは限りません)

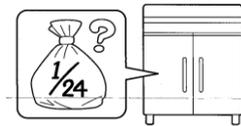
Q1 給食センターの調理員さんのエプロンには、10色以上の色があるのはなぜ？

- ①作業ごとに色を替えているため
- ②好きな色を選べるようにしているため
- ③どの調理員さんか見分けるため



Q2 毎日、食べる分以外に給食を2週間冷凍庫で保存します。それはなぜ？

- ①非常時の食料にするため
- ②捨てるのは、もったいないから
- ③問題が起きた時に、調べるため



Q3 食中毒などを防ぐためにしていることはなに？

- ①毎日、センターのメンバーの体調をチェックする
- ②サラダに使う野菜も加熱する
- ③給食時間前に、検食責任者(各校の教頭先生、センター所長)が給食を食べて調べる。



答え↓

Q1…①違う作業をする時は、汚れを移さないために、エプロン(または服)を替える決まりがあります。

Q2…③万一、食中毒などが起きた時に調べるため、材料と給食と別の冷凍庫に保存します。

Q3…①②③全部です。他にも食中毒予防のためにいろいろな決まりがあります。