

給食の様子

分教室での給食の様子を紹介します！



島特給食のこだわり

一汁二菜の和食献立



☞ごはん、汁、主菜、副菜を組み合わせた和食を基本としています。
様々な料理や食材を経験できるよう、バラエティに富んだ献立作成に努めています。

地場産物の活用

☞安心・新鮮な食材を味わえるよう、島原半島をはじめ、県内産食材を取り入れ、「地産地消」に取り組んでいます。



行事食や郷土料理の伝承



☞季節ごとの行事食や、各地に伝わる郷土料理などを給食に取り入れています。日本だけでなく、世界の「食文化」を給食を通して学びます。

だしのうま味を味わう



☞みそ汁は県内産の煮干し、すまし汁は北海道産昆布と鹿児島県産鰹節から毎日丁寧にだしをとっています。(減塩にもつながります)

《今年度の給食計画》

※毎月19日の「食育の日」に“全国の郷土料理”や“世界の料理”などを提供します。

	給食目標	主な指導内容	行事食等
4月	給食のきまりを覚えよう	<ul style="list-style-type: none"> 準備、片付け 配膳の仕方 給食の約束 	—
5月			こどもの日
6月	体に良い食べ方をしよう	<ul style="list-style-type: none"> よくかむ 正しい姿勢 好き嫌いをしない 	かみかみ献立
7月			七夕
9月	食事のマナーを身に付けよう	<ul style="list-style-type: none"> 食器の持ち方 はしの持ち方 楽しく食べる 	十五夜
10月			ハロウィン
11月	日本の食べ物を知ろう	<ul style="list-style-type: none"> 長崎の郷土料理 和食の良さ 季節の食べ物 	まるごと長崎県給食
12月			クリスマス
1月	ありがとうの気持ちで食べよう	<ul style="list-style-type: none"> 給食の歴史 感謝の気持ち 	お正月
2月	1年間の給食を振り返ろう	<ul style="list-style-type: none"> 目標の再確認 1年間の振り返り 	節分
3月			ひな祭り・卒業



感染症対策のため、
一方向を向いて
食べます。

ある日の給食（一例）



オレンジ なすのミートグラタン 牛乳
パン ラビオリスープ



おかか和え さけのレモンソース 牛乳
むぎごはん なすのみそ汁



ごもくに 魚のフライ 牛乳
むぎごはん かぼちゃのみそ汁

《献立表について》

・毎月配付している献立表には、「おすすめ！旬の食べ物」や「ひと口メモ」などを記載しています。また、添付のQRコードからは、毎日の献立の使用食材や分量などが見られますので、御活用ください。