

令和7年11月 袖ケ浦市立学校給食センター

給食では「地産地消」を推進しています!

「地産地消」という言葉をご存じですか? 地域で生産された農林水産物(地場産物)を地域で生産された農林水産物(地場産物)を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地場産物の活用を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育んでいきたいと考えています。



11月に学校給食で使用する袖ケ浦市産の食材

きむ きせつ りゅうつう らゆ 寒い季節に 流 通する冬キャベ ツは、葉が厚く、巻きはかためで がたち ひら 形 は平たいものが多いという とくちょう 特 徴があります。

だいこんには、食べ物の消化を助けてくれる働きがあります。また、葉にはカロテンやビタミンCがたくさんできまれています。



にんじんに含まれるカロテンは、 からた なか エー か か か か の 中でビタミンAに変わり、目 や 皮ふの健康を保ちます。



小松菜は、ほうれん草の 約3.5倍もカルシウムが 念く 含まれています。その他 にも、カロテンやビタミ ンC、鉄分も含まれています。

たんすいかぶつ おお ふく けん しょくひん ごはんは、炭水化物を多く含み、エネルギー源となる食品です。そでがうらし ねんかん とお そでがうらしさん こめ しょう 袖ケ浦市では、年間を通して袖ケ浦市産の米を使用しています。

給食メニューのレシピを紹介します

今回ご紹介するのは、ABCスープです。ABCスープは、アルファベットの形をしたかわいいマカロニが入ったスープで、給食では人気のメニューです。

学校給食ではじゃがいもを入れることもありますが、具材はお好みで、鶏肉をベーコンやウインナーに変えたり、好きな野菜を入れたりしてアレンジしてください。

ABCスープ

○材料 (大人4人分)

とのにく こまぎ 鶏肉 小間切り 50g

キャベツ 2枚

たまねぎ 中 1/2個 うす切り

アルファベットマカロニ 25g

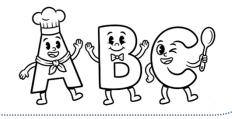
cuckah 食塩 小さじ1/3

コンソメ 固形 1 個(約5g)

^{みず} 水 3カップ

つくり方

- 1 マカロニを固めに茹でておく。
- 2 お湯を沸かし、鶏肉を入れる。
- 3 野菜を入れ、あくをとる。
- 4 コンソメ、食塩、こしょう、しょうゆで 味をつける。
- 5 マカロニを入れ、味をととのえる。





日本には豊かな自然があり、各地で地域に根差した多様な食材が用いらいます。そして、一汁三菜を基本とした栄養バランスの良い食事で自然の美しさや季節を表現し、年中行事とも深くかかわっています。この日は、和食や日本人の伝統的な食文化について考えてみましょう。

(一社) 和食文化国民会議・制定

####