



れいわ おん がつごう ひ ばい し がっこうきょうしゅく ほっこう
令和7年1月号 美唄市学校 給食 センター 発行

☆献立表・給食だよりの
カラー版はこちらから。



ひがしちゅう おんせいこうあん 東中3年生考案メニューが

きゅうしゅく どうじょう 給食に登場!



ひがしちゅう おんせい さんごうてき がくしゅう じかん びばいさん しゅくさい つか こんだて かんが くだい
東中3年生が総合的な学習の時間に、「美唄産の食材を使って献立を考えよう」という課題のもと、
8時間の学習の中で、主に美唄の特産品調査、献立作成のポイント、美唄産食材を使用したオリジナル
メニューの考案、調理実習を行いました。

授業には栄養教諭も関わり、献立作成のポイントや
メニュー考案のアドバイス、調理方法等を指導しました。

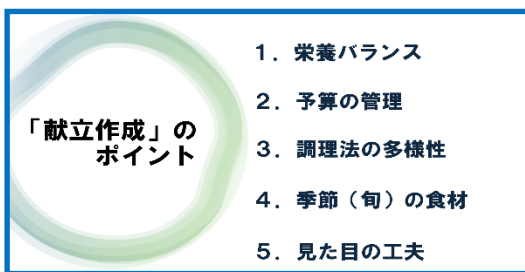
市内の生産者の方より生徒のみなさんに向けた、メッ
セージも頂いたので、栄養教諭が動画編集したものを
授業の中で視聴してもらいました。

調理実習では、生産者の方の協力で、美唄産の旬野菜を多種類使用することができ、どのグループ
もすごくおいしく仕上がりました。出来上がった料理はもちろん全て完食!!

調理をしながら、「料理って楽しい!」「もっと上手になりたい
!」といった声も聞こえ、この学習を通して「食」について
興味関心や郷土愛を深めるきっかけになったと思います。

今回生徒が考案したメニュー全10品のうち、2品を1月の
給食メニューに取り入れています。(※詳細は下記のとおりです。)

料理のネーミングにもこだわって考えてくれたメニューを給食センターでおいしく調理し、再現し
ます。どうぞおたのしみに♡



1. 栄養バランス
2. 予算の管理
3. 調理法の多様性
4. 季節(旬)の食材
5. 見た目の工夫



びばいさんしゅくさい と い 美唄産食材を取り入れた ひがしちゅう おんせい さんごうてき 東中3年生 考案メニュー

* 1/23 (木)

焼き鳥いれちゃお! ミネストローネ

* 1/31 (金)

野菜たっぷりほくほく豚汁

☆ 1月平均栄養価 (平均値/目標値)

【小学生】 * 脂質 22.5g/21.7g * 食塩 2.69g/2.0g未満

【中学生】 * 脂質 26.4g/27.7g * 食塩 3.54g/2.5g未満

☆ 牛乳は毎日つきます。

☆ スプーンが付く日にはスプーンマークが付いています。

☆ 給食の持ち帰りは食中毒防止の観点から禁止しています。



こんげつ ひばいさんしゅくさい
~* ♪ 今月の美唄産食材 ♪ ~

こめ じゃがいも キャベツ
米(ななつぼし)

