



# 給食だより 7月号



Web版（カラー）の給食だよりは、  
こちらのQRコードから！  
過去の給食だよりもご覧になれます。



# 「さつまいも」 いただきます♪

佐伯アグリコ様より

佐伯アグリコ様より、美唄産の「さつまいも」を80kg ご寄贈いただきます。  
今月の給食では、ご寄贈いただいた「さつまいも」を使って、以下の料理を提供いたします。

- 7月 7日(月) 「さつまいもサラダ」
- 7月 10日(木) 「ポトフ」
- 7月 14日(月) 「鶏肉のうま煮」

品種は“紅はるか”と“安納芋”の2種類です。みなさん、たのしみにしてくださいね♡



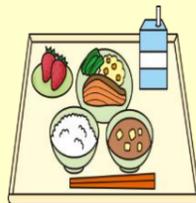
### ☆7月平均栄養価（平均値/目標値）

【小学生】\*エネルギー674kcal/650kcal \*脂質 22.8g/21.7g \*食塩 2.84g/2.0g 未満

【中学生】\*エネルギー822kcal/830kcal \*脂質 26.8g/27.7g \*食塩 3.72g/2.5g 未満

☆牛乳は毎日つきます。☆スプーンが付く日には、献立表に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。



# 「アスパラ授業」が 実施されました！

5月にJAびばいの方々よりご寄贈いただいた、美唄の特産品「グリーンアスパラ」。  
このグリーンアスパラを使用した給食（アスパラのベーコン巻き）が提供された5月29日（木）に、  
市内小学3年生を対象とした、総合的な学習の時間による「アスパラ授業」が実施されました。



昨年と同様、授業の前半は栄養教諭、後半はJAびばい職員の方が担当し、授業を進めていきました。



### ①栄養教諭からの食に関する指導

5月9日（金）に提供された「アスパラの豚肉巻き」の調理動画を視聴してもらいました。  
動画を通して、アスパラの豚肉巻きが出来るまでの様子を知ることができ、さらに、給食センターで働く人々の様子を観て、子どもたちは毎日の給食に感謝の気持ちを持つことができました。

### ②JAびばい職員の方々からの説明

アスパラの栽培から出荷までを詳しく教えてもらいました。パワーポイントで選果場の様子や雪を利用した冷蔵庫の中など、普段は見ることの出来ない部分を画像でたくさん見せて頂き、子どもたちは驚きや興奮でいっぱい！アスパラクイズも大盛り上がりでした。  
アスパラのことを詳しく知ることができた、貴重な授業となりました。



## JAびばいの方々・生産者の方々、 おいしいグリーンアスパラをありがとうございました！