



給食だより 10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。



JA びばい様 より 美唄産食材 をいただきます！

今年も JA びばい様から、美唄産食材の寄贈を受けることとなりました。

JA びばい様は平成 27 年から継続的に学校給食に食材を寄贈してくださっており、今年で 11 年目となります。

給食には、地域の方から“みんなに元気に食べてほしい”という思いをこめて、寄せていただいた食材がたくさん使われています。

心をこめて育てられた食べ物は、私たちへのプレゼントです。

感謝の気持ちを忘れずに、おいしく楽しくいただきましょう！

◇JA びばい様にいただく食材◇

○新米おぼろづき **300kg**

○玉ねぎ **100kg**

○びばいのてしごと醤油

これらの食材は、10月24日（金）～30日（木）の給食で大切にに使わせていただきます。

JA びばい様の温かいご厚意に感謝し、これからも学校給食を通して、地元の食材に親しむ機会を大切にしていまいります。JA びばい様、生産者の皆様、本当にありがとうございます。



ふるさと給食 実施します！

美唄市では、日頃より学校給食を「食農教育」の生きた教材として活用するために、美唄産および道内産の食材（地場産物）を多く使用した給食を提供しています。

さらに年に一度、「**ふるさと給食**」と題して、主食・汁物・主菜・副菜に「美唄産」もしくは「道内産」の食材をふんだんに使用した給食を提供しており、今年度は、**10月24日（金）**に実施いたします。

この「ふるさと給食」には、みなさんが暮らしている「北海道」そして「美唄市」で作られている食材を知り、さらにそれを味わってもらう機会とするねらいがあります。

また、「食べ物を大切に思う気持ちを育てること」「自分の住んでいる“美唄”をもっと好きになること」もねらいとしています。

美唄で食べる給食の思い出が、みなさんにとっての「ふるさと」の一つとなっていくように、毎日の給食づくりも丁寧にすすめていきます。

○●10月24日（金）ふるさと給食メニュー○●

- ごはん（新米おぼろづき）
- 美唄たっぷりスープカレー（じゃがいも・かぼちゃ・玉ねぎ・人参）
- たららのバター醤油焼き（醤油）
- コールスローサラダ（キャベツ）

※（ ）内は美唄産食材

☆10月平均栄養価（平均値/目標値）

【小学生】＊エネルギー673kcal/650kcal ＊脂質 24.8g/21.7g ＊食塩 2.85g/2.0g 未満

【中学生】＊エネルギー829kcal/830kcal ＊脂質 30.2g/27.7g ＊食塩 3.76g/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。

