

学校給食センター「ウィークリーレポート」増刊号 (令和4年春休み編)

令和3年度リクエスト給食集

6年生家庭科の学習を中心に児童たちが給食の献立を考えました。

授業では、旬や彩り、地産地消、食べやすさ、栄養バランスなどを考えながら、主食・主菜・副菜を組み合わせ献立を作成していきます。

献立ができあがったら、アピールポイントを発表し合って修正を加えていき、こだわりの献立が完成！

そして、学校代表を決定して「リクエスト給食」として実際の給食に登場しました。

伊予小学校（1月14日）



- わかめご飯
- 豚汁
- 鶏肉のから揚げ
- パンサンスー
- 牛乳

翠小学校（1月19日）



- 麦ご飯
- わかめスープ
- レモンハーブチキン
- きゅうりのピリ辛づけ
- 牛乳

北山崎小学校（2月2日）



- わかめご飯
- 伊予國みそ汁
- さばの照り焼き
- おひたし
- 牛乳

郡中小学校（2月7日）



- たご飯
- わかめスープ
- 揚げ鶏のレモン和え
- かみかみサラダ
- 牛乳

南山崎小学校（2月14日）



由並小学校（2月22日）



- ゆかりご飯
- 伊予國みそ汁
- 豚っこキムチ
- きゅうりのピリ辛づけ
- 牛乳

- 鮭わかめご飯
- にら玉汁
- 鶏肉のから揚げ
- キャベツのレモン漬け
- 牛乳

中山小学校 (2月28日)



- チャーハン
- 春雨スープ
- レモンハーブチキン
- 海草サラダ
- 牛乳

佐礼谷小学校 (3月10日)



- たご飯
- 春雨スープ
- えびのチリソース
- 海草サラダ
- 牛乳

下灘小学校 (3月14日)



- わかめご飯
- 伊予國みそ汁
- さばのみそマヨ焼き
- じゃがいもとコーンのサラダ
- 牛乳

令和4年度に向けて

2011年3月11日、東日本大震災が起こり、多くの人の尊い命が奪われました。また、2018年夏には、愛媛県でも西日本豪雨災害が起こり大きな被害を受けました。

災害はいつ、どこで起こるかわかりません。

最近、家庭での食料品や生活必需品の備蓄については、日常使用しているものを日ごろから少し多めに蓄え、使用したら買い足すことで災害時に役立てようとする「ローリングストック方法」の考え方が提唱されています。

学校給食センターでも、新たな取り組みとして学校給食用非常食「救給カレー」を備蓄することにしました。万が一、災害が起こった場合には、ライフラインが復旧するまでの学校給食として提供します。また、災害がなく使用することがなかった「救給カレー」は、防災給食として学校給食で提供し、災害に備えることの大切さを知り、食べ物に対する感謝の気持ちを育む食育の食材として活用します。

毎年、3月11日頃に防災給食を実施する予定です。

救給カレーは

- アレルギー特定原材料等27品目は使用していません。
- 温めずにそのまま食べられます。
- スプーンも付いていて容器はそのまま食器として活用でき、片付ける際も缶詰のようにかさばりません。
- 内容量は小学校150グラム、中学校250グラムです。



子育て支援学校給食費補助金

令和2年度から、「子育て支援学校給食費補助金」が新設されました。

これは、子育て支援の観点と学校給食摂取基準に沿った給食内容の実施を目的として、学校給食用食材の購入にかかる費用への補助金です。

平成30年8月に学校給食実施基準の一部改正が施行され、これによってエネルギーやたんぱく質などの栄養量を増やす必要がでてきました。しかし、5年間据え置き給食費では、十分に栄養量を満たすことが難しくなっていました。

この補助金により、保護者の負担を増やすことなく、給食内容の充実を図っていくことができます。

バックナンバー（過去のレポート）

- [令和元年夏休み編（PDF：1,985KB）](#)
- [令和2年春休み編1（PDF：1,611KB）](#)
- [令和2年春休み編2（PDF：443KB）](#)
- [令和3年春休み編（PDF：1,097KB）](#)

学校給食センターの情報はここから

[イラストをクリックすると該当のページを見ることができます。](#)



施設概要



食育の取組み



施設見学のご案内



食物アレルギー対応



おすすめメニュー
レシピ集



給食献立表・
給食センターだより



給食センター
イメージング



給食についての
アンケート結果