

1 安全でおいしい給食・豊かな食体験のために

- ・ 良質で安全な食品を選定して使用しています。旬の野菜や果物、地場産物(喜多方市で生産された農産物)を積極的にとり入れています。



(5月使用の地場産物：米、長ねぎ、にら、葉玉ねぎ、大根、ほうれんそう、くきたち、アスパラガス、納豆、こんにゃく、みそ、しょうゆ)

- ・ 子どもたちの食体験が豊かになるように、必要な栄養素や食品の組み合わせを考えて、栄養バランスのとれた食事内容に配慮していきます。

2 安全でおいしい給食

- ・ 良質で安全な食品を選定して使用していきます。
- ・ 生鮮食品を中心に今年度も**食材の放射性物質の測定を毎日3品程度行い、検査結果がND以外の食材は使用しません**。本市では昨年度2,385検体を測定し**結果はすべて「検出せず」**でした。

3 「みんなで噛ミング30(サンマル)。

みんなで健康な体をつくろう」の実施

- ・ 本市では**児童生徒の健康課題に、「う歯」と「肥満」が挙げられます**(本県でも同様)。その課題の改善・予防のために**良くかんで食べる習慣が身につくように、かみごたえのある食材を使ったメニュー**をとり入れています。(豆・小魚・野菜・海藻など)

サンマルちゃん

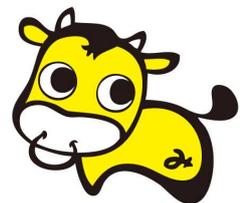


- * 良くかむことは、あごの発達や歯並びを良くし、肥満防止や虫歯予防に効果があります。さらに、脳を刺激し頭が良くなるといわれています。

4 食文化の伝承

- ・ 毎月1回「**大好き喜多方こんだて**」を実施します。喜多方の地場産物をふんだんに使った献立や喜多方で昔から大切にされている料理などを食することで郷土への理解や愛情、感謝の心を育てる機会とします。愛や感謝の心を育てます。
- ・ 会津の郷土料理ばかりでなく、県内中通りや浜通り、全国各地の郷土料理や日本に昔から伝わる素朴な料理のほか、外国の料理なども多くとり入れています。

みんなべえ



「**大好き喜多方こんだて**」
なめし 牛乳 豚ヒレ肉の青のりソース
アスパラのおかかあえ 旬野菜のみそしる