

【江津市】

【江津学校給食センター】

《献立》

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・まる姫ポークとれんこんの炒め物
- ・ほうれん草のツナごま和え
- ・かきたま汁
- ・青りんごゼリー



★写真の献立を活用した食育の取組

- ・地元食材について食の学習を実施
- ・児童生徒が考えた地元食材がふんだんに盛り込まれたアイデア献立を提供

★しまね・ふるさと給食月間（11月）の取組

- ・小学校の学級活動で、食の学習ノート「食べてみよう！地域でとれる食材や食品」について授業を実施
- ・地場産物、有機農業、美味しまね認証について、放送原稿・食育だよりで紹介

【桜江学校給食センター】

《献立》

- ・炒り大豆ごはん
- ・牛乳
- ・あじの塩焼き
- ・えごま和え
- ・桜江ごぼねっこ汁
- ・桑茶豆乳くずもち



★写真の献立を活用した食育の取組

- ・ごうつふるさと給食 week（11/15～11/19）に、「伝えあおう、学びあおう」給食集会を開き、小学校で各学年が学習した江津のお宝である食材について紹介
紹介した食材を使用した献立を組み合わせ「まるごと江津ランチ」として実施

★しまね・ふるさと給食月間（11月）の取組

- ・「しまね・ふるさと給食月間」、「ごうつふるさと給食 week」、地場産物の活用等、給食時の放送で紹介
- ・献立表で使用する地場産物について表示
- ・市内の小中学校の児童生徒が考えた地場産物を取り入れたアイデア献立を実施
- ・小学校より提供があった手作りみそ（地元産有機大豆使用）を使ったみそ汁を実施
- ・給食集会の様子を校内掲示
- ・「あじの塩焼き」を提供し、「箸を上手にを使って魚を食べよう」の取組実施
給食時間に島根県産骨付き「あじ」の食べ方動画を使って、魚の食べ方を指導
食べている様子や食べ終わった魚の骨の写真を校内掲示