

8月

給食だより

令和6年7月22日
本別町学校給食共同調理場
第5号

地場産物の良さを知ろう

地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みのことを、「地産地消」といいます。学校給食では、地場産物を積極的に献立に活用しています。地域の食材を積極的に使うことで、地域の活性化になり食料自給率の向上にもつながります。

十勝では、じゃがいも・てん菜（ビート）・小麦・豆類の4種類が代表的な作物として栽培されており、この他にも多くの農産物、牛肉や豚肉などの畜産物、魚や貝などの水産物があります。新鮮でおいしい地域の食材を積極的に食べましょう。

●○食料自給率とは？○●

国内の食料消費が国内でどれくらい賄えているかを示す値のことです。安全な食料を安定して手に入れるためには、自給率を上げることが大切です。

令和4年度食料自給率
(カロリーベース)

- ★日本 38%
- ★北海道 223%
- ★十勝 1212%



～食料自給率を上げるためにできること～

旬の食べ物
を選ぶ

地元の食材を
食べる
地産地消

ごはん中心の
バランスのよい
食事をする

食べ残しを
減らす



献立表



小学校、中学校、高校用

予定献立表（材料の都合上献立を変更することがあります。また、高校にも同様の献立表を配布していますが、高校は牛乳はつきませんのでご了承ください。）

	月	火	水	木	金
	26	27	28	29	30 元気くんの日
	ハヤシライス 牛乳 フルーツのヨーグルト和え	ご飯 牛乳 デミグラスハンバーグ チーズ入りポテトサラダ ミネストローネ	ご飯 牛乳 さばのみそ煮 ごぼうサラダ すまし汁（ぶなしめじ、豆腐）	ご飯 牛乳 おろしチキン竜田 ピリ辛たたききゅうり みそ汁（玉ねぎ）	ちゃんぽん麺 牛乳 ゆでとうもろこし
体温や 働く力	ご飯、じゃがいも	ご飯、じゃがいも、マカロニ	ご飯	ご飯	ラーメン
からだ を作る	豚肉、ヨーグルト、牛乳	鶏肉、豚肉、ハム、チーズ、 大福豆、ベーコン、牛乳	さば、豆腐、牛乳	鶏肉、牛乳	豚肉、いか、えび、牛乳
調子を 整える	玉ねぎ、にんじん、トマト、 パイン、みかん	にんじん、きゅうり、玉ねぎ、 トマト	ごぼう、にんじん、三つ葉、 ぶなしめじ	きゅうり、玉ねぎ、にんじん、 長ねぎ	キャベツ、もやし、玉ねぎ、 にんじん、こねぎ、 とうもろこし

★本別町産のとうもろこしが給食に登場します★

夏野菜がおいしい季節です。旬の味覚を給食を通してみなさんに届けたいと思い、今月30日（金）の元気くんの日の給食に、本別町産のとうもろこしを提供します。♪勇足の山下農場さんが作ってくださった旬のとうもろこしを、素材の味をそのまま活かすために塩ゆでにして提供します。塩でゆでることで、とうもろこし本来の甘みを引き立たせることができます。今が旬の甘くておいしいとうもろこしを、ぜひ味わって食べてみてくださいね。



8月の 平均値 (小学校)	エネルギー	たんぱく質	脂質	8月の 平均値 (中学校)	エネルギー	たんぱく質	脂質
	731kcal	28.5g	26.4g		860kcal	32.7g	30.0g