

たのしい食育

※このおたよりは、食に関する情報を載せていますので、お子さんと一緒にご覧ください。

☆食育の日「給食試食会」を開催しました☆

11月20日(月)に「給食試食会」を開催しました。福知山市出身のフランス料理人である杉本敏三シェフによる講話の後、杉本シェフが考えられた献立の給食を味わっていただきました。

講話「小中学生の新しい食育について」 フランス料理人 杉本敏三様

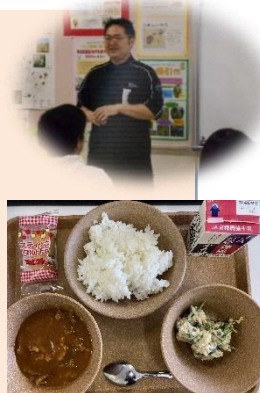
「みんなで楽しく食事をすることが一番の食育」という想いや、子どもと一緒に簡単な料理をして、作る喜びを感じてほしいというお話をしてくださいました。

また、フランスでのご経験や、現地の食事マナー、今日から始められる料理の味のヒントについても聞くことができました。

ぜひご家族と一緒に料理や食事を楽しんでみてください。

～保護者の方の感想～

- ・子どもと一緒に食べる時間がとても大切だと改めて実感しました。どうしても忙しくて一緒に食べられないこともあります。できるだけ会話をしながら、ご飯が楽しいと思えるようにこれから先も育児を続けていこうと思います。
- ・給食を食べてみて、子どもがいつもおかわりをしてくる理由がよくわかりました。とてもおいしかったです。
- ・食器はご飯がおいしく見える色合いで、ご飯が取りやすくとても良い物だなと思いました。



保護者の皆様へのお知らせ

令和5年度の学校給食費について

保護者の皆様からお支払いいただいている学校給食費は、食材料相当額です。国際情勢の変化に伴う物価高騰による学校給食食材費の値上がり分は、国の補助金「地方創生臨時交付金」・「子どもの給食臨時支援事業での補助金」を活用し、保護者負担の軽減を図っています。

本市においては、食材の制約による献立内容の制限や栄養基準量の確保に支障をきたすことのないようまた、多様な食品の組み合わせによる豊かな学校給食を今後も実施します。

●給食費改定内容及び令和5年度保護者負担額(1食当たり)

区分	改正前	改定後	保護者負担額
小学校 低学年	261円	277円	261円
小学校 中学年	264円	280円	264円
小学校 高学年	267円	284円	267円
中学生	292円	308円	292円

令和5年12月
編集・発行
福知山市学校給食会
学校給食センター
(小学校)

ジビエ料理について知ろう



ジビエとは、「gibier」と書くフランス語で、食べるために捕獲した野生動物やその動物のお肉のことを言います。ヨーロッパでは、貴族の伝統料理として食べられており、昔から伝わる食文化でもあります。日本でも近年注目されており、主に鹿肉や猪肉、鴨肉などを使用したジビエ料理が食べられるようになりました。

福知山市では、令和3年度より毎年給食に使用しています。12月の給食では、福知山産の鹿肉を使用した「酢鹿」が登場します。ジビエについて知る機会にしましょう。

●なぜ、ジビエが注目されているの？

日本では、野生鳥獣による農作物被害が深刻化しており、福知山市近辺の中丹地域でも約4,900万円(令和4年度)の被害が出ています。その約9割が、シカやイノシシによるものなのです。ジビエの消費を拡大することで、農作物被害が減少したり、ジビエが特産品になったりするなど、様々なメリットがあります。

12月12日(火) 献立

- ・ご飯 ・牛乳 ・酢鹿
- ・春雨サラダ
- ・もやしのピリ辛スープ

すじか 酢鹿について

「酢ぶた」のぶた肉の代わりに鹿肉を使った料理です。角切りの鹿肉を油で揚げ、炒めて味付けした野菜と混ぜて作ります。

●鹿肉の栄養について

鹿肉は、牛肉と比べてエネルギーが約1/2、脂質が約1/6なのに対し、たんぱく質や鉄分を多く含んでいます。栄養価が優れていることから、近年では健康食品としても注目されています。

※鹿肉は、ニホンシカ、赤肉、生。牛肉は、和牛(サーロイン)赤肉、生と比較
出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」参考

☆福知山市の給食では、「京都中丹認証ジビエ認証処理施設」の認証を受けた施設で生産された鹿肉を使用しています。

※このおたよりは、京都府中丹広域振興局、京都中丹ジビエ街道づくり推進協議会、編集及び発行の「京都中丹ジビエノート」を参考に作成しています。