

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。

令和6年3月
編集・発行
福知山市学校給食会
学校給食センター
(中学校)

3月3日は ひな祭り の日です！



「桃の節句」や「上巳の節句」とも言い、ひな人形や桃の花を飾り、女の子の健やかな成長と幸せを願います。行事食として、ちらしずし、はまぐりのお吸い物、ひしもちなどが食べられます。

ちらしずし



さまざまな食材を混ぜ合わせて作ります。これは、「将来食べるものに困りませんように」という願いが込められています。

はまぐりのお吸い物



はまぐりは対でぴったり合う貝であることから、「一生そいとげられる仲の良い相手がみつかりますように」という願いが込められています。

ひしもち



ひしもちの三色には意味があり、赤は悪いことが起こらないように、白は清らかに育つように、緑は健康に育つようにという願いが込められています。



3月1日（金）の給食では、ひしもちに見立てた三色ゼリーやちらし寿司など、ひな祭りにちなんだ献立が登場します。

今年もたくさんの地場産物を使用しました

今年度の給食では、福知山市で採れた地場産物を27種類使用しました。今年度、新しく給食に登場した地場産物は「菌床しいたけ」です。地元の方々が作ってくださった食材を使用した給食はいかがでしたか？

これからも給食ではたくさんの地場産物を使用していきます。楽しみにしててください。

【主に使用した地場産物】

さつまいも



えびいも



ほうれん草



モロコシ豆



小豆



小松菜



金時にんじん



万願寺甘とう



米・米粉



菌床しいたけ



給食センターに届いたメッセージを紹介します



今年も各学校から、たくさんのメッセージが届きました。みなさんの給食への想いを知ることができ、とてもうれしいです。

これからも安心安全でおいしい給食を提供していきます。



お家で給食メニューを作ってみませんか？



福知山市学校給食センターでは、より給食時間が楽しくなるように、新作メニューを取り入れています。

そこで、ご家庭でも給食の味を楽しんでいただけるように、新作メニューや福知山産の食材を使用したメニューなどのレシピ集を作成しました。

福知山市学校給食センターのホームページに掲載していますので、ぜひご覧ください。



「福知山市学校給食センター 新作レシピ集」を公開します！

- 市立小学校一覧・通学区域
- 市立中学校一覧・通学区域
- 園児・児童生徒数
- 入学・転校など各種手続き
- 就学支援・援助・奨学金
- 教職員等募集

印刷ページ表示 大きな文字で印刷ページ表示 更新日：2024年2月1日更新

「福知山市学校給食センター 新作レシピ集」を公開します！

福知山市学校給食センターでは、より給食時間が楽しくなるように、新作メニューを取り入れています。そこで、ご家庭でも給食の味を楽しんでいただけるように、新作メニューや福知山産の食材を使用したメニューなどのレシピ集を作成しました。ぜひご覧ください。

ここをクリックしてください！

福知山市学校給食センター 新作レシピ集 [PDFファイル/808KB]

給食センターに届いたメッセージを紹介します

今年も各学校から、たくさんのメッセージが届きました。みなさんの給食への想いを知ることができ、とてもうれしいです。

これからも安心安全でおいしい給食を提供していきます。