10月 給食だより

日野町教育委員会

世界の料理　ベトナム

ベトナム料理は、ベトナムで生まれた料理で、歴史的には、中国やフランスの食文化の影響を受けています。また日本と同じように、箸やお茶碗を使って食事をします。米を主食とし、肉や魚だけでなく、野菜とハーブがたっぷり使われていて、ヘルシーなことが特徴です。19世紀にフランスの植民地となり、パンやサンドイッチを食べる文化、コーヒーを飲む習慣が根付きました。バインミーは、フランスパンにレバーパテを塗り、ハム、野菜の甘酢漬けなどを挟んだベトナム風バゲットサンドです。給食では、肉団子となますをサンドします。

フォーは、米を原料とした平たい麺を、肉や野菜の入ったスープに加えた麺料理です。代表的な「フォー・ガー」は鶏肉、「フォー・ボー」は牛肉が使われています。

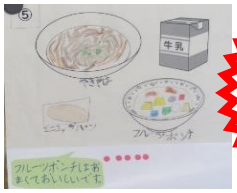
今月の地場野菜

10月の地場野菜は、こまつな、水菜、ねぎ、さつまいも、日野菜漬けです。みそは永源寺のみそを使用します。お米は、町内産の「コシヒカリ」です。

桜谷小学校　リクエスト給食

桜谷小学校では、健康給食委員会の中でみんなの好きな給食のメニューを出し合い、栄養のバランスを考え５つの献立を作りました。５つの献立の絵を書き、昇降口の掲示板に張り出し、好きな献立に一人一枚シールを貼ってもらいました。それぞれの献立に委員会の子からのおすすめポイントも一緒に貼りました。全校児童８３名中、４４票と半数以上の票を集めたやきそばとフルーツポンチに決まりました。

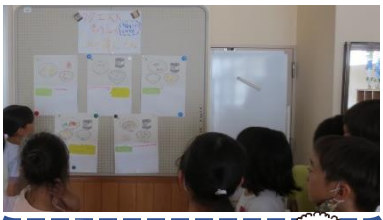
（給食主任　前野）



やきそば
フルーツポンチ
コッペパン
牛乳

＜その他の献立＞

○きなこ揚げパン・オムレツ・ポトフ・いちごジョア
○牛乳・しおラーメン・ぎょうざ・ナムル
○牛乳・ご飯・わかめスープ・ハンバーグ　ブロッコリーサラダ
○牛乳・ご飯・みそ汁・から揚げ・和え物



身近な「SDGs」を意識してみませんか？

ここ数年で、「SDGs」という言葉をよく目にするようになりました。SDGsとは「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」を略した言葉で、国際連合に加盟する193の国々が、2030年までに達成すべき17の目標です。現在、世界では気候変動、飢餓、紛争、感染症など、さまざまな課題を抱えていますが、これらを解決し、世界中のすべての人びとが、安心して暮らし続けられる社会を目指すものです。

SDGs 17の目標

1 貧困をなくそう
2 飢餓をゼロに
3 すべての人に健康と福祉を
4 質の高い教育をみんなに
5 ジェンダー平等を実現しよう
6 安全な水とトイレを世界中に
7 エネルギーをみんなに　そしてクリーンに
8 働きがいも経済成長も
9 産業と技術革新の基盤を作ろう
10 人や国の不平等をなくそう
11 住み続けられるまちづくりを
12 つくる責任　つかう責任
13 気候変動に具体的な対策を
14 海の豊かさを守ろう
15 陸の豊かさも守ろう
16 平和と公正をすべての人に
17 パートナーシップで目標を達成しよう

日常生活の中で、できることから取り組んでみませんか？

学校給食におけるSDGs　給食ではこんなことに取り組んでいます！

栄養バランスを考えた献立を提供しています

安心して食べられるよう衛生的に調理しています

地産地消を推進しています

みんなで同じものを食べることができます

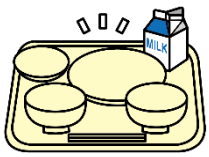
給食時間にできるSDGsの取り組み　一人ひとりが意識してみよう！

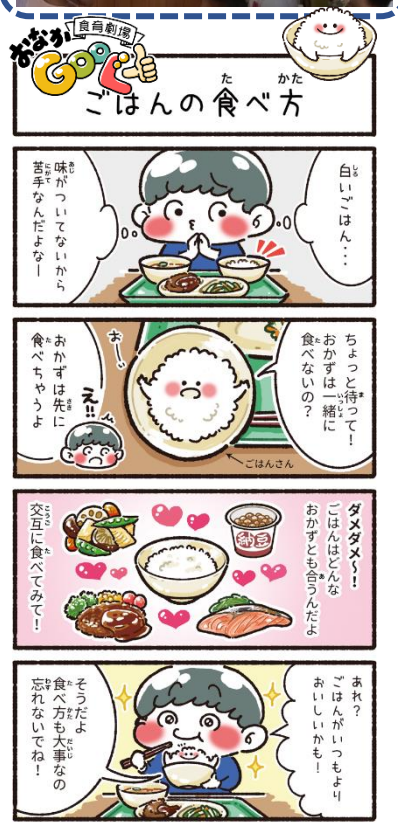
自分が食べられる量を考え、食べる前に調整する

給食から、バランスのよい食事について学ぶ

食器を大切に使う

食べられる人は、なるべく残さず食べる





新米の季節です。
よく味わっていただきましょう。