



Main menu table with columns for date, meal name, ingredients, energy, and descriptions. Includes illustrations of food items and characters.

食育 11月13日は ~ふるさと産品給食の日~
ごはん... 地元でとれた「まっしぐら」というお米を使っています。
牛乳... 青森県でとれた良質な牛乳100%! 県内の工場加工しています。
厚焼き玉子... 青森県産の卵を使っています。
ごぼうプルコギ... 青森県産の豚肉と地元産のごぼうを使ってごはんがすすむ味付けにしました。
じゃが玉汁... 青森県産のじゃが芋、玉ねぎ、にんじんを使い、青森県産の大豆で作ったみそで、味付けしました。

この日は青森県産の食材をたくさん使っています。青森のおいしい食材に感謝して食べましょう!!



残食調べ結果
令和6年8月 令和6年9月
【総量】 831.4kg 3797.5kg
【一日当たり】 166.3kg 199.9kg
【一人当たり】 32.9g 41.9g
地産産(十和田・六戸)食材
豚肉 11/29 にんにく 11/22
玉ねぎ 11/8,20,22,26
長ねぎ 11/5,7,11,12
大根 11/6,15
キャベツ 11/1,5,6,12,14,15
長芋 11/11,18,20





献立は都合により変更することがありますのでご了承ください。

十和田・六戸学校給食センター  
十和田湖畔学校給食センター

給食回数 20回

Table with columns: 日, こんだてめい, たべもののはたらき (太字の食材は県産品です。), エネルギー(kcal), 小, 中, 食育, ひとくち, メモ, おしらせ. Rows 20-29.

食育 給食を通して地産地消の良さを知ろう!

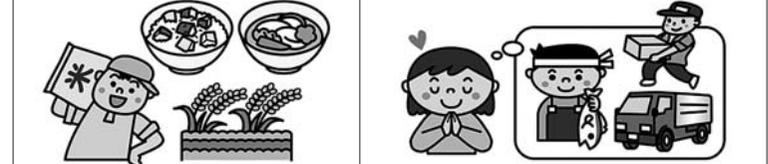
地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは?

Three columns of benefits: 新鮮な旬の味覚を味わうことができる, 作っている人の顔がわかり、安心感が得られる, 地域内で資金が還元され、地域経済の活性化につながる. Includes illustrations of food, farmers, and SDGs.

学校給食に地場産物を活用する効果

地域の産業や食文化への理解を深めることができる, 食料の生産、流通に関わる人びとに対する感謝の気持ちを育むことができる



学校と地域との連携・協力関係を構築することができる



食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか?

直売所や道の駅、スーパーマーケットの地場産物コーナーなどを活用しましょう。地場産物のほか、自分が応援したい地域や被災地の産品を選ぶことは、その産地の生産者を応援することにつながります。

世界の食を巡ろう アメリカ

■アメリカはどんな国?
国名: アメリカ合衆国 (United States of America)
人口: 約3億3,650万人(2024年6月 米統計局推計)
言語: 主として英語 (法律上の定めはない)
食糧自給率: 104% (2021年 カロリーベース)

Recipe for スラッピージョー (Slurpee Joe) with ingredients list (合いびき肉, 玉ねぎ, etc.) and step-by-step instructions.