

学校給食における食育について

ふるさと給食

学校における食育を推進していく上で重要な役割を担っている学校給食において、子どもの望ましい食習慣の形成や食に関する理解促進のため、学校給食の充実を図るとともに、学校給食が「生きた教材」としてさらに活用されるよう実践に取り組んでいます。その一環として、食材の豊富な志摩地域の地場産物を学校給食に積極的に取り入れ、学校給食を通して「食育」の推進を図るために、地場産物を使った「志摩のふるさと給食」を毎年6月、11月、1月に実施しています。

平成 27 年度献立： 6月 19日 麦ごはん 牛乳 安乗さばのカレー焼き 具だくさん汁 桃ゼリー
 11月 18日 麦ごはん 牛乳 あじの干物焼き 豚汁 磯部みかん
 1月 27日 セルフしょいめし（鶉方の郷土料理）牛乳 あおさ汁 磯部みかん

食物アレルギー等の対応の状況

給食での対応が必要な児童生徒数（除去食依頼書提出者数）

平成 25 年度 75 人
 平成 26 年度 71 人
 平成 27 年度 64 人

アレルギー原因食材

卵、小麦、大豆、乳、エビ、カニ、タコ、そば、魚、貝類、果物、胡麻、ナッツ類 等

サミット給食

本市で開催される伊勢・志摩サミットを契機として、子どもたちが参加国の特色ある料理を学校給食で実施することにより、外国の食文化や世界について興味や関心を持つとともに、サミット開催の気運を醸成する。また、子どもたちが様々な食文化の理解をとおして、あらためて我が国や本市の食文化を理解する機会とします。

実施日	国名	献立名
1月 14日(木)	イタリア	ペンネのミートソース 牛乳 キャベツとベーコンのサラダ ティラミス
1月 28日(木)	アメリカ	ベーグル 牛乳 フライドチキン ミニトマト（2個） ほたてのチャウダー ブルーベリージャム
2月 4日(木)	カナダ	丸型パン 牛乳 サーモンのハーブ焼き クランベリーサラダ クリーム煮 メープルジャム
2月 18日(木)	イギリス	スライスパン 牛乳 フィッシュ&チップス ケチャップ&マスタード スコッチブロス（ひよこ豆と麦のスープ）いちごジャム
3月 3日(木)	フランス	ソフトフランスパン 鶏肉のプロバンス風 ポトフ ワインゼリー 1食マーガリン
4月 21日(木)	ドイツ	献立未定
5月 27日(金)	日本	献立未定