

令和3年度「全国学校給食週間」

～ 食文化 伝えよう いつまでも ～ 実施要項

1. 概要

学校給食を通じて、より身近に地域の自然、食文化、産業等について関心を持ち、また理解を深めることができるよう、「学校給食週間」に“食文化 伝えよう いつまでも”をテーマとした特別献立を実施する。

なお、学校給食献立には、鳴門の地場産物を使った料理や、徳島県の郷土料理等を取り入れ、地場産物の活用、地域の食文化の伝承などを通して食育の推進を図る。

※「全国学校給食週間」:

国では、毎年1月24日から30日までの1週間を「全国学校給食週間」と決め、学校給食の意義、役割等について児童生徒や教職員、保護者、地域住民等の理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実発展を図ることを目的に教育委員会や学校等において、各種行事を実施。

なお、戦後の学校給食は、食糧難による児童の栄養状態の悪化を背景に、ユニセフやララ（アジア救済公認団体）から粉ミルク、小麦粉、缶詰等の救援物資の寄贈を受け、昭和21年12月24日に再開されたが、この日は冬季休業中のため1ヶ月先の1月24日から1週間を「全国学校給食週間」とした。

2. 実施期間及び方法

- 令和4年1月24日から30日の学校給食実施日に行う。
- 特別献立は、下記の通りとし、鳴門市学校給食センターから提供する。
- 各校「給食だより」、校内放送等で、その日の献立や食材、学校給食の意義について情報提供する。

3. 実施献立

実施日	献立名	使用している徳島県産の食材
1/24(月)	玄米ごはん※、とりそぼろ丼※ わかめスープ※	米、牛乳、鶏肉、わかめ
1/25(火)	ごはん※、とうふハンバーグおろしソース※ れんこんの五目いため※、お米のムース	米、牛乳、すだち、豚肉 れんこん
1/26(水)	ごはん※、徳島県産さわらフライ(小・中)※ 白身魚フライ(幼)、とん汁※ ポイルキャベツ、パックソース	米、牛乳、さわら、豚肉、ねぎ だいこん
1/27(木)	コッペパン(黒糖入り)、小松菜の米粉シチュー※ ごぼうサラダ※	牛乳、鶏肉、小松菜、米粉 きゅうり
1/28(金)	ごはん※、高野どうふの煮物※、ならえ※ はも魚醤油付け海苔(小・中)※、味付けのり(幼)	米、牛乳、鶏肉、だいこん れんこん、魚醤油のり

※は地元食材使用献立