

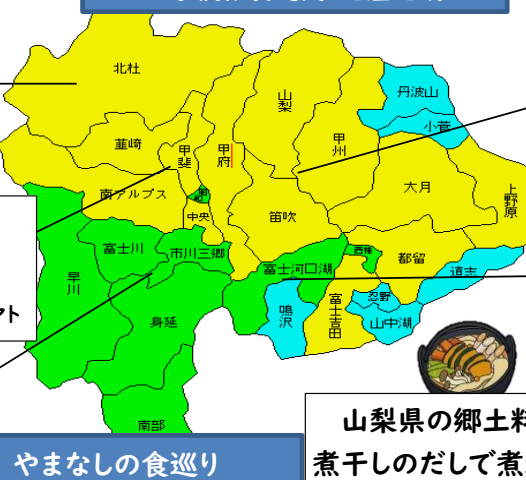


Main table with columns for Date, Dish Name, Main Ingredients, and Nutritional Information. Includes a '食育ひとくちメモ' (Nutrition Tip) column on the right.

献立内容は都合により変更することがあります

学校給食週間 地産地消

- 峡北地域 (きょうほくちいき)
ハケ岳...牛乳・ヨーグルト
北杜市・葦崎...梨北米等の米
北杜市明野町...明野金時いも・切干大根
北杜市白州町...大豆飲料(豆乳)



- 峡東地域 (きょうとうちいき)
甲州市・山梨市・笛吹市
ぶどう・いちご・さくらんぼ・桃・りんご・柿
等の季節の果物やジャム・ワイン・きのこ
類(黒きくらげ等)・こんにやく

毎年1/24~30日までの1週間を「全国学校給食週間」と定めています。湖南中でも、山梨県の美味しい食材を楽しむ1週間にします。山梨県には豊かな自然に恵まれ、美味しい食材が沢山生産されていることを知り、味わって食べましょう。地域でとれた食材や郷土料理などをとり入れています。

山梨県の郷土料理 ほうとうは、地域の季節の野菜やきのこや芋、肉などを入れ、煮干しのだしで煮込み、山梨県産大豆で作った甲州みそで味を整えます。

「やまなしの郷土食」
クイズBOOKはこちら
→



給食などの
紹介レシピはこちら
→



HPでご覧の方は、ダウンロードした献立表のQRコード
をスクリーンショットして、保存した画像をGoogleレンズ
等で検索すると見れると思います。



おすすめの食育の本の紹介

図書館や給食室に来てね。



給食室の現場をリアルに再現!

給食はどうやってできるの? 栄養士(栄養教諭)や調理員さんってどんな仕事? 給食室の色々な秘密とは。調理員のエプロンや靴の色が違うのはどうして? 給食を最初に食べるのはだれ?

身支度, 検収, 打合せ, 調理, 片づけ, 食に関する指導, 献立づくりまで, 給食の現場をいきいきと描いています。

安全でおいしい給食はどのようにして教室まで届けられるのか, 楽しく学べる絵本です。

みんなが安全に美味しく食べられるように心をこめて給食を届けています。

湖南中の給食室の廊下から働く様子を見ることができます。

見学は2校時と3校時の行間休みがおススメ。

実際食べた給食photoは, 河口湖南中HPの給食だよりの欄をご覧ください。(毎月更新中)

