

6月給食だより

2025年5月27日
町田市立堺中学校

毎年6月は「食育月間」、毎月19日は「食育の日」
「食べる力」=「生きる力」を育みましょう

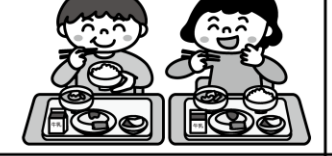
2005年6月に食育基本法が制定され、今年で20年となりました。生徒のみなさんが食に関する正しい知識や食を選択する力を身につけられるよう、給食を通して食事のマナーや旬の食材、郷土料理など、食について様々なこと知ってほしいと思っています。

食育で育てたい「食べる力」

1 心と身体の健康を維持できる。



2 食事の重要性や楽しさを理解する。



3 食べ物の選択や食事づくりができる。



4 誰かと食べることの良さを感じることができる。



5 日本の食文化を理解し、伝えることができる。



6 食べ物やつくる人への感謝の心をもつことができる。



5月に使用した学校給食用食材の主な産地

品目	産地	品目	産地	品目	産地
野菜・果物					
玉ねぎ	北海道	じゃがいも	鹿児島	人参	長崎、徳島、新潟
しょうが	熊本	にんにく	青森	もやし	栃木
白菜	茨城	にら	茨城	パプリカ	茨城、静岡
マッシュルーム	千葉	きゅうり	神奈川	かぶ	町田
小松菜	町田	ねぎ	埼玉	大根	町田、千葉
ほうれん草	神奈川	キャベツ	愛知	ごぼう	青森
えのきたけ	長野				
美生柑	愛媛				
肉			米		
鶏肉	宮崎	豚肉	国内産	2024年度産	山形
魚介類					
めばる	アメリカ	ほっけ	ロシア、アメリカ		

6月20日（金）実施 「FC町田ゼルビア応援給食」



町田市をホームタウンとするサッカーチーム「FC町田ゼルビア」は、現在、日本のサッカーのトップリーグであるJ1リーグにて活動し、今シーズンはいよいよ ACL(アジアチャンピオンズリーグ)という世界を舞台にした戦いに挑戦します。J1リーグ、そして世界でがんばるFC町田ゼルビアを応援するために、町田市の小・中学校で「がんばれゼルビア！FC町田ゼルビア応援給食」を提供します。この献立は、FC町田ゼルビアの選手が実際にクラブハウスで食べているメニューを教えていただき、学校給食用にアレンジしたものです。給食で選手と同じメニューを食べて、FC町田ゼルビアを応援しましょう。

●FC町田ゼルビア応援給食のポイント！



選手の食事や栄養管理をしているFC町田ゼルビア管理栄養士の浜野さんにお聞きしました！

ひじき甘辛ふりかけ

ひじきとちりめんじゃこにはカルシウムやマグネシウムなどのミネラルが含まれます。常備品として家でも食べてほしいふりかけです。

チキングリル ガーリックハニーソース

選手にも好評の一品！はちみつの甘さで野菜も美味しく食べられます。

小松菜と春雨のナムル

小松菜はビタミン A やビタミン C が多く、栄養価の高い野菜なので、病気に負けないからだづくりに役立ちます。春雨を加えるとツルっとした食感で食べやすくなります。

厚揚げの豆乳クリーム煮

豆乳と厚揚げは大豆製品で、カルシウムや鉄を多く含みます。これらの栄養素は成長期で不足しやすいので、小・中学生にはぜひとってもらいたいです。

FC町田ゼルビア 6月・7月のホームゲーム情報！

6月21日（土）： VS 鹿島アントラーズ 16:00 キックオフ（町田 GION スタジアム）
7月 5日（土）： VS 清水エスパルス 18:00 キックオフ（町田 GION スタジアム）