

新学校給食センターだより

第6回 新学校給食センターの概要⑤

現在市内に4カ所ある学校給食調理場・学校給食センターを1つにするために新学校給食センター整備事業を進めており、令和6年7月完成、令和6年9月（令和6年度2学期）稼働開始を目指しています。今回は新学校給食センターの地場産物活用の年間計画について紹介していきます。

注目
ポイント

地産地消の推進 ~地場産物を活用した「^{グッド}そお good 給食」の取り組み~

そお good 給食とは

毎月19日の「食育の日」に曾於市の旬の食材を活用し、ごはんのみそ汁を中心とした和食の献立を提供しています。これを「そお good 給食」と名付け、地場産物の中からテーマ食材を決めて献立を作成しています。この取り組みは現在も曾於市の学校給食全体で行っていますが、新学校給食センターでも引き続きこの取り組みを行っていきます。

そお good 給食の基本形

- 主食 曾於地区産ヒノヒカリ
汁物 曾於市の食材を使用したそお good みそ汁
主菜・副菜 曾於市の食材を使用した旬のおかず



地場産物活用の年間計画

そお good 給食のマーク

月	地場産物	そお good 給食 テーマ食材	食文化の継承
9月	かごしま黒豚・ゴーヤ・なす・かぼちゃ・ 冬瓜・ごぼう・トマト・山東菜	かごしま黒豚	お月見献立
10月	冬瓜・ほうれん草・山東菜・なす・じゃがいも	里芋	—
11月	冬瓜・なす・大根・ほうれん草・山東菜・ ごぼう・白菜・じゃがいも・人参	新米・さつまいも	和食の日献立 地場産物活用献立
12月	冬瓜・白菜・大根・キャベツ・人参・深ねぎ・ 山東菜・じゃがいも・ゆず	大根	クリスマス献立 冬至献立
1月	冬瓜・白菜・大根・キャベツ・人参・深ねぎ・ 山東菜・じゃがいも・ごぼう・かぶ・ゆず	ゆず・白菜	正月料理 郷土料理
2月	白菜・大根・ほうれん草・人参・深ねぎ・キャ ベツ・山東菜・ごぼう・じゃがいも	豆腐・厚揚げ	節分献立
3月	ほうれん草・白菜・大根・人参・キャベツ・ 山東菜・ごぼう	ほうれん草	桃の節句献立

※ 献立作成年間計画より一部抜粋。

※ 新学校給食センターが稼働開始する令和6年9月からの計画です。

※ 米・みそ・豆腐・厚揚げ・干し椎茸・にら・きゅうり・里芋・さつまいも・ピーマン・小松菜は毎月地場産物を使用します。

次回も引き続き新学校給食センターの概要について紹介していきます。