

★献立表、にしわきっ子は、ホームページでもご覧になれます。
「西脇市 献立」、「西脇市 食育だより」で検索
★給食のレシピを随時ホームページで更新しています。
「西脇市 学校給食レシピ」で検索

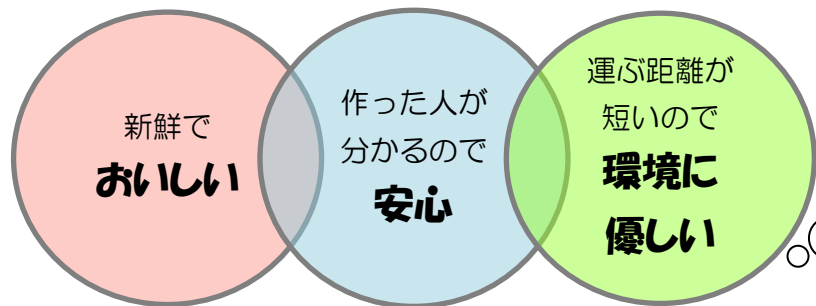
給食や給食センターに関する
お問い合わせはこちらまで
TEL/FAX 0795-22-6041
TEL(栄養教諭あて) 0795-22-6333
メール n-kyushoku@city.nishiwaki.lg.jp

地元野菜を食べよう!



「地産地消」という言葉を聞いたことがありますか?地産地消とは、地元で生産された農林水産物を、地元で消費しようとする取り組みのことをいいます。

地産地消って何が良いの?



給食でも、地産地消を進めるために、西脇市産や兵庫県産の食材をたくさん使用しています!

地元農家さんを紹介します!

西脇市の給食には、20名ほどの農家の方が野菜を納品しています。心をこめて作られたおいしい野菜を味わいましょう!



一生懸命作った野菜をたくさん食べて、元気に育ってくださいね!



毎月の会議の様子

畑にはこんな看板が出ています。探してみてくださいね!



ちなみに

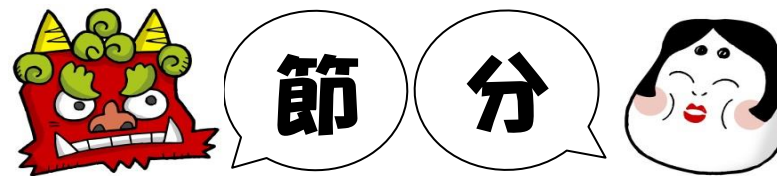
西脇ファーマーズマークを知っていますか?



自然に優しい栽培方法を行っている認定された農家「西脇ファーマー」が生産した農産物に付けられます。給食にも一部、認定を受けた野菜を使用しています。毎月の献立表にも載っているので探してみてくださいね!



〒260-0292 西脇市立学校給食センター



2月3日は節分です。節分は、もともと「節(季節)を分ける」日のことで、立春・立夏・立秋・立冬それぞれの前日にありました。日本では、立春が1年の始まりとして特に大切にされたため、今では、節分といえば春の節分のみを指すようになりました。

節分で豆をまくのはどうして?

「鬼は外 福は内」のかけ声とともに炒った大豆をまくのは、大豆のパワーで鬼に見立てた災いを追い払い、1年の幸せを願うという意味があります。

また、この日には、焼いたいわしを食べ、その頭をひいらぎの枝にさして戸口に掲げる風習もあります。いわしを焼いたときに出る「けむり」と「におい」を鬼が嫌うため、鬼を追い払うといわれています。

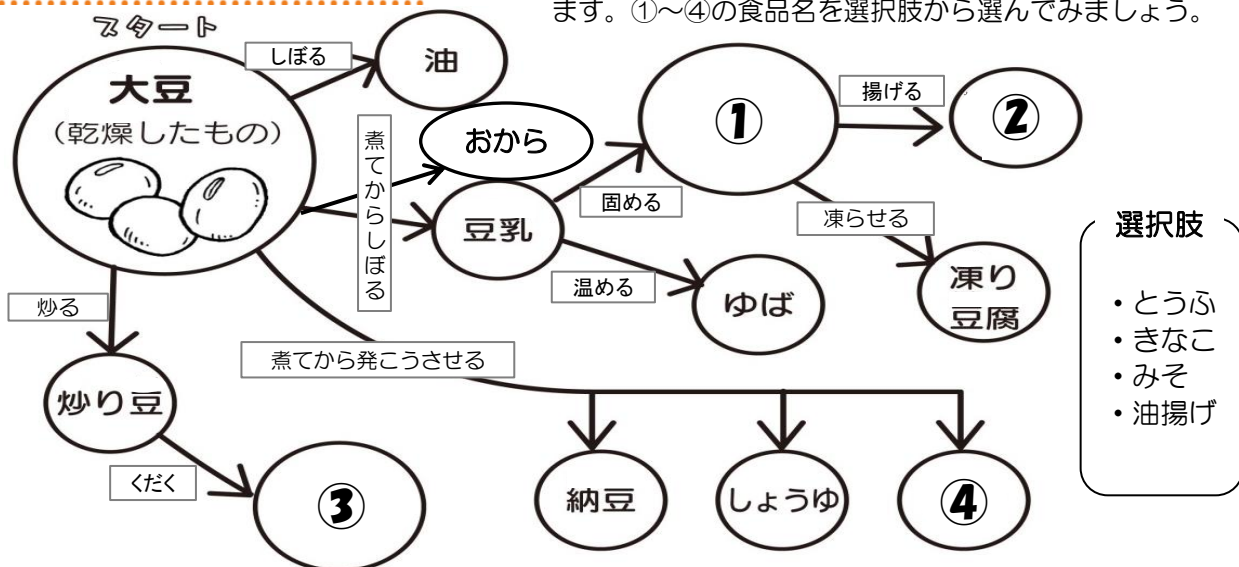
2月3日(金)の給食にも
・いわしのみりん干し
・節分豆
が登場します!



鬼は〜外〜!
福は〜内〜!

大豆が変身していくよ!

★大豆は節分豆(炒り豆)の他にもさまざまな食品に変身します。①~④の食品名を選択肢から選んでみましょう。



- 選択肢
- ・とうふ
 - ・きなこ
 - ・みそ
 - ・油揚げ

★4月から12月分給食費の精算還付分については事務手続上2月還付となりますので御了承下さい。
★長期欠食者の給食費の取り扱いについて
連続5日以上欠食する場合は、3学期分については保護者負担はありませんが、これまで同様速やかに学校園に連絡をお願いします。