

胎内市の学校給食を紹介します

学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養バランス等に配慮し、旬の食材や地場産物を取り入れて作っています。

胎内市でも、お米や米粉、野菜類などの地域の食材と文化を生かした特色ある学校給食の提供に努めています。毎日の学校給食から子どもたちの地域を愛する心が芽生え、より豊かな心に育っていくことを願っています。



胎内市観光大使
「やらにゃん」

地場産物をふんだんに取り入れた献立

給食で使用するお米は 100%胎内市産のコシヒカリです。一般のお米と比べると高価なため、JA 胎内市と市で補助をしています。

胎内市にはお米のほかにも、たくさんの地場産物がとれます。地元の青果物組合、長池農産物直売所リップルと連携し、地場産物の積極的な使用に努めています。

また、豆腐や味噌は地元豆腐店や醸造所のご協力のもと、胎内市産大豆で作った製品を使用しています。胎内市で栽培されたぶどうで作られた胎内高原ワインを使ったメニューも登場します。

チキンの胎内ワイン煮



毎月4日は「米粉の日」、11月17日は「微細米粉発祥記念日」

胎内市は、平成 10 年 11 月 17 日に日本で初めて微細米粉製造専用工場が竣工し、米粉の製造・普及にいち早く取り組んできた「**微細米粉発祥の地**」です。胎内市では、市民の地域への誇りや郷土愛を育み、地域産業の振興を図ることを目的として、平成 29 年 6 月に「胎内市米粉の普及促進に関する条例」を定めました。米粉の日や記念日には、学校給食で米粉を使った料理を提供しています。

胎内米粉カレー



米粉パン



米粉めん



米粉シチュー



とろみ付けに使っています

揚げ出し豆腐



揚げ衣に使っています

米粉ココア蒸しパン



毎月19日は「食育の日」 ～子どものごころから減塩に取り組む～

胎内市では、高血圧や脳血管疾患などを有する方の割合が新潟県平均と比べ高い傾向にあります。その原因の一つは「食塩のとり過ぎ」と考えられています。そこで、子どものごころから減塩に取り組むために、食育の日は「減塩献立」を提供しています。旬の食材を取り入れたり、だしをしっかりと効かせたりして、おいしく食べられるように心がけています。



献立：ごはん、牛乳、大豆小魚アーモンド、磯香あえ、豚汁

アーモンドの歯ごたえで食感をよくし、海苔の風味を効かせました。豚汁はだしをしっかりととり、具沢山にしてうまみが増すように考えました。



献立：ごはん、牛乳、ぶりの照り焼き、白菜のピリうま漬け、はるかなたのみそ汁

ラー油で辛みをきかせ少ない塩気でも食べやすいよう工夫しました。みそ汁には地場産のはるかなた等をたっぷり入れて豊かな味わいに仕上げました。

学校給食センターの紹介

調理場名	受配校	食数 (R3.5.1 現在)
学校給食センター (調理委託方式)	中条小、胎内小、きのと小、築地小、黒川小 中条中、乙中、築地中、黒川中	約 2200 食

※黒川小、黒川中の自校式給食終了にともない、R2.4月から市内9校全てが学校給食センターの受配校になりました。

1食単価 小学校：282円 中学校：328円

胎内市ホームページには毎月の献立表、クックパッドには学校給食レシピを掲載しています。ぜひご覧いただき、家庭でもご活用ください。

※右のQRコードをよみとると、市のクックパッドページにアクセスできます。

