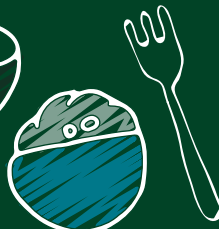




1月24～30日は

全国学校給食週間

ID 1016421



給食は児童生徒の元気の源です。
本市では、全国に誇れる栄養バランスのとれたおいしい給食を提供しています。
☎学校健康課 ☎(632)2718



本市の給食がおいしい理由



「全校自校炊飯・自校調理」によるできたて給食

全校自校炊飯・自校調理にこだわり、温かくて、おいしい給食を提供しています（上河内地区は、給食センターで調理）。



「地産地消」の推進

宇都宮市産100%のご飯、宇都宮市産小麦100%のパンに、新鮮な地場農産物を取り入れたおかず、栃木県産牛乳などを組み合わせた給食を提供しています。



「学校栄養士」の全校配置

栄養のプロである「学校栄養士」をすべての市立小・中学校に配置し、献立作成や食物アレルギーへの対応など、安全・安心な給食を提供しています。

星のカレー



星のマカロニスープ

本の中の料理を再現する「お話し給食」なども取り組んでいます。

▲宇宙をテーマとした本の紹介に合わせて提供



子どもたちに「おいしい！」給食が届くまで

※ 各工程時間は学校により異なります。

午前7時45分



食材の受け取り



食材を受け取り、状態・数量を確認します。

午前8時30分



野菜を洗って切る



1つ1つ丁寧に洗浄し、食べやすい大きさに切ります。

午前10時



米を洗って炊く



一つの釜で、約70人分を炊いています。

午前10時30分



調理をする



大きな釜などで、煮る、ゆでるなどの調理をします。

午前11時30分



クラスごとに分ける



出来上がった料理を、クラスごとに容器に分けます。

午後0時30分



給食



おいしい給食いただきます！



本市の食文化を伝える「宮っ子ランチ」を知っていますか？

ID 1025469

本市の学校給食では、児童生徒に宇都宮の食文化や良さを知ってもらうため、地場産の食材を使用した料理の他、宇都宮の郷土料理やゆかりのある料理

を取り入れた「宮っ子ランチ」をすべての小・中学校で毎月提供しています。



▲市HP

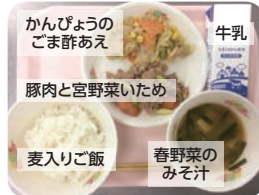


季節ごとにすべての小・中学校で実施している「宮っ子ランチ」を紹介します



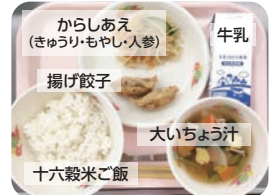
春 宇都宮の農産物たっぷり献立

「農業王国うつのみや」と称されるほど農作物が豊富に作られていることを知るとともに、自然の恵みへの感謝の気持ちを育む献立です。



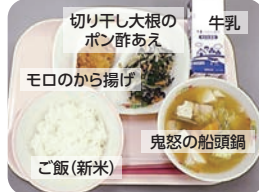
夏 戦後復興の歩みと歴史を感じる献立

戦後、人々がたくましく生き抜いてきたことに誇りを持つとともに、復興のシンボルとなった「大いちょう」をイメージしたいちょう切りの野菜を取り入れています。宇都宮の歴史を知ることができる献立です。



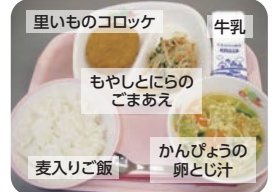
秋 鬼怒川の歴史と先人の知恵を味わう献立

江戸時代に、鬼怒川が物資の運搬に重要な役割を果たしていたことを知るとともに、食材をおいしく食べるための先人の知恵を感じることのできる献立です。



冬 黄ぶなの伝統と郷土の恵みを味わう献立

はやり病を治したと言われる黄ぶなの伝説を児童生徒に知らせるとともに、健康に過ごそうという意欲を高める献立です。



友好都市「沖縄県うるま市」と学校給食交流を実施しています



友好都市提携から1周年を迎え、本市とうるま市の学校給食で提供されている郷土料理や特産品を使用した料理などのレシピを交換し、それらを相互に学校給食で提供し合う「学校給食交流」を、昨年10月から始めました。

児童生徒が、各地域の食文化や食に関わる歴史に触れ、地域の特性を生かした食生活（地場農産物）を知り、多様な食文化を尊重する意識を高めるために行っています。



うるま市の学校給食を紹介します

- もずく丼**
うるま市の特産品「もずく」を使った人気メニューです。
- ミヌダル**
豚肉に黒ごまペーストを塗って、蒸した宮廷料理です。

「クックパッド」で紹介しています

うるま市のレシピなどの学校給食レシピを「クックパッド」で紹介しています。



▲クックパッド HP