

天草宝島デー

「天草宝島デー」とは、天草産食材や天草に昔から伝わる郷土料理などを献立に取り入れた給食を提供する日です。

さつま汁

>

天草産豚肉のポークビーンズ>



有明小学校 1年
ふくとみ せな
福富 晴奏 さん

おいもが大すきで、さつまじるおいしかったです。きゅうしょくがいつもたのしみです。



本渡中学校 3年
すさき せな
洲崎 千愛 さん

天草の食材を使った栄養バランスの取れた給食はとてもおいしいです。家での食事にもぜひ取り入れていきたいです。

～天草産豚肉のポークビーンズができるまで～



食材を納品 → 下処理 → 手作業や機械を使って裁断 → 大きな鍋で煮炊き → 完成

◎学校給食費を助成

給食で使う食材の物価高騰により、令和6年度から学校給食費を1食30円値上げしていますが、保護者負担の軽減のため、値上がり分(年間約6,000円)を市が助成しています。

【1人当たりの年間学校給食費】

- ・小学生51,000円(保護者負担45,000円)
- ・中学生59,000円(保護者負担53,000円)
- ※平均額で算出しています。

◎学校給食週間作品展

1月24日から30日までの全国学校給食週間に合わせて、小・中学生が作成した学校給食に関する「習字、絵画、版画、ポスター、標語」の作品を展示します。ぜひ、ご覧ください。

と き 1月24日(金)～2月2日(日)

9:00～17:00

※月曜休館

ところ 天草文化交流館



魅力ある天草宝島給食

～自慢の宝島食材を食べて、心と体を豊かに～

本市の学校給食では、子どもたちが地域の食文化や産業、自然の恩恵に対する理解を深め、食に関わる人たちへの感謝の心を育むために、天草産食材の活用に力を入れています。

天草産食材を使用した日を「天草宝島デー」と名付け、市内全ての学校給食施設で月に3回の共通食材、共通献立を提供しています。

これ以外にも、各施設で天草産食材を取り入れながら、天草の恵みある給食を作っています。

図 学校給食課 ☎23-3942

実際に提供した宝島給食



天草ぶりフライ



天草たちうおフライ



天草大王の親子煮



天草黒毛和牛カレー



天草産かぼちゃのみそ汁



天草さくら鯛フライ

栄養教諭からのコメント

天草の生産者の皆さんが心を込めて作った食材を給食に使用することで、子どもたちが食材の素晴らしさや感謝の心、食文化を理解することへとつながっていくと思います。

本渡中学校 泉 真菜 栄養教諭

