

※学校給食だよりは主に材料のみを記載しています。加工品の原材料は小樽市のホームページに掲載しています。

Main menu table with columns for month (月), day (日), and food items (食). Includes sections for '保護者のみなさまへ' (Dear Parents) and '振替休日' (Substitution Holiday). Each day's menu includes a list of items and a table with energy (kcal) and protein (g) values.

地産地消の良さを知ろう!

「地産地消」という言葉をご存じですか? 地域で生産された農林水産物(地産地産物)を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地産地産物の活用を通じ、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食への感謝の気持ちを育てていきたいと考えています。

Infographic with six panels: 1. 地産地消のいいところ (Benefits of local production), 2. 新鮮な旬の食材が食べられる (Fresh seasonal ingredients), 3. 生産者の顔が見えるので安心感がある (安心感 from seeing producers), 4. 食べ物を大切に心が育つ (Heart raised by respecting food), 5. 輸送距離が短くなり、環境に優しい (Environmentally friendly due to short transport), 6. 地域経済の活性化につながる (Contribution to regional economic revitalization).

11月5日(火)
しりべしコトリアードについて
フランス・フルタージュ地方の郷土料理「コトリアード」をモデルに、後志地域でとれた魚介類、野菜、果物や北海道産乳製品などの地元食材を使用した食べるスープです。後志のシェフ有志が中心となり地元食材を活かした新ご当地メニューとして開発されました。この料理をもっと沢山の方に食べていただき、味覚と共に「北海道・しりべし」が記憶に刻まれ、また訪れたいと思ってほしいという願いが込められています。今回の提供に向けて、夏休み中に試作を行い、「しりべしコトリアード推進協議会」の会長2名の方に御協力していただき、味や食材のアドバイスをさせていただきました。

しりべしコトリアードが味わるお店の情報なども載っています。



しりべしコトリアード推進協議会ホームページQRコード

～保護者のみなさまへ～

小樽市では子育て世帯への支援として、昨年度に引き続き、国の「物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金」を活用し、給食食材費への補助を行い、令和6年度の学校給食費を値上げすることなく給食を提供いたします。(1か月当たり小学校1～3年生780円、4～6年生800円、中学校1・2年生950円、3年生930円を補助)

