

三木市記者発表資料 (令和6年1月16日発表)			
担当部課名	担当長	担当係	電話番号
教育総務部 教育施設課	課長 荒田知宏 (内線 3565)	給食係	0794-82-2000 (内線 3519)

タイトル
<b>学校給食週間で SDGs な給食を提供</b> ～ 1月24日から30日は全国学校給食週間です ～
本件のポイント
<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食週間は、食事に関わる方々に感謝し、食べることの大切さについて考える1週間です。</li> <li>・SDGs を考えた調理法、三木市産、兵庫県産の食材を多く取り入れたおいしい給食を提供します。</li> </ul>
説明文
<p>全国学校給食週間（1月24日～30日）の期間中、三木市では「もったいないを大切に！身近な兵庫の食材を味わおう！」をテーマに、SDGs の実践のため食材を無駄なく使う調理法や食材、また市内で作られた野菜や酒粕、県産の食材を盛り込んだ給食を提供します。</p> <p>給食からSDGs や地産地消について、学びを深めてほしいと思います。            なお、献立は三木市学校給食献立検討委員会で決定したものです。</p>
<p><b>1 実施期間</b>      1月24日（水）～1月30日（火）</p>
<p><b>2 対象校園</b>      全ての市立幼稚園、小学校、中学校、特別支援学校</p>
<p><b>3 献立（予定）</b></p> <p><b>【市内産酒粕】</b> ABコース：24日（水）            ご飯・牛乳・さわらのこうじ焼・白菜のごま和え・かす汁</p> <p><b>【県産ニギス】</b> Aコース：25日（木） Bコース：26日（金）            コッペパン・牛乳・ニギスの唐揚げ・ブロッコリーサラダ            じゃがいものスープ</p> <p><b>【県産ひね鶏】</b> Aコース：26日（金） Bコース：25日（木）            ご飯・牛乳・ひね鶏ともやしの炒め物・かきたま汁・            オレンジゼリー</p> <p><b>【おから・県産のり】</b> ABコース：29日（月）            ご飯・牛乳・大根と豚肉の煮込み・ツナおから・味付けのり</p> <p><b>【丸ごといわし】</b> ABコース：30日（火）            コッペパン・牛乳・いわしのカレー揚げ・人参のソテー・            白菜のスープ</p> <p>* 市内産食材：酒粕・大根・白菜・きゃべつ・青ねぎ・もやし・            マッシュルーム</p>

#### 4 ホームページ

<https://www.city.miki.lg.jp/soshiki/58/4044.html>



本案件は次の SDGs 目標に関連します。

