

さか3んの学校給食通信

No.4

令和6年度も学校給食費の無償化継続!



保護者の経済的な負担を軽減し、児童生徒の健やかな成長を支えるため、本市独自の子育て支援として、物価高騰分を含めた『学校給食費全額』を無償化しています。

令和6年度については、物価高騰分を含め、1人当たり年額『小学校51,150円(上限額)・中学校62,150円(上限額)』を補助いたします。

坂戸市では「第3次坂戸市食育推進計画」を策定

学齢期の食育については、将来にわたる望ましい食習慣につながる重要な教育であり、各校においても、年間を通じて、食に関する全体計画を作成して“食育”に取り組めます。

【献立の一例】



レシピ：切り干し大根の煮つけ

材料4人分

- ・ 豚ももこま肉 60g
- ・ にんじん 約7cm (70g)
- ・ 糸昆布 3g
- ・ しらたき 50g
- ・ 干し椎茸 2.5g (2枚)
- ・ 切り干し大根 40g
- ・ 油揚げ 30g (1枚)
- ・ だし汁 300ml (干し椎茸の戻し汁)
- ★ 酒 小さじ1/2
- ★ 砂糖 小さじ2・1/2
- ★ しょうゆ 大さじ1・1/3
- ★ 塩 少々
- ・ 油 少々

作り方

- ① 肉・糸昆布(水戻し)・切り干し大根(水戻し)は食べやすい大きさに切り、干し椎茸(水戻し)とにんじんは干切りする。
- ② しらたきは食べやすい長さに切り、さっと湯通しする。
- ③ 油揚げは干切りし、熱湯を回し掛ける。
- ④ 鍋で油を熱し、①②を炒め、だし汁を加え煮る。ひと煮立ちしたら油揚げ・★の調味料を加え、煮含める。※だし汁が少ない際には、水分量を増やして調整してください。

定期的にレシピ等の
情報を公開してるの!
チェックしてなの♪

URL:<https://www.city.sakado.lg.jp/soshiki/45/39100.html>

