



食育だより

令和7年度 11 月
鹿屋市立北部学校給食センター

おいもフェスカのや～さつまいも提供～



「おいもフェスカのや」は、さつまいもの生産者・消費者・関係事業者等が一体となり「さつまいも」を楽しむイベントです。郷土に根付く食材である「さつまいも」について知る機会を作ること、その魅力に気付いてほしいという気持ちから、学校給食へ「さつまいも」が提供されます。

これを機会に、他にも鹿屋の美味しいものを探してみましょう。

給食に登場します！

Aコース：10日（月）

Bコース：12日（水）

「さつまいものみそ汁」で登場します。



11月24日は「和食の日」

「和食」とは、自然を大切にする日本人が育んだ伝統的な食文化のことをいいます。和食には、昔からの知恵と工夫がつまっています。おいしさの要となる、昆布やかつお節からとった「だし」にはうま味成分があります。「だし」には、脂質・糖質を含まず、カロリーがほぼゼロであり、和食が健康的であるといわれる理由はそこにあります。

Aコース：11月26日（水）

Bコース：11月25日（火）



白ごはん
牛乳
鹿屋産さといものみぞれ煮
かつおみそ
おむすびのり

大隅半島の食について学ぼう！

みなさんは、地元で採れる食材について知っていますか？鹿屋市には、かのやカンパチだけではなく、紅はるかなどたくさんのおいしいものがあります。地元で採れる食材について調べてみましょう。



県内全域で生産されているもの



かごしま黒牛
鹿児島黒牛



かごしま黒豚
くろぶた



かごしま地鶏
じどり



かごしま茶
ちゃ