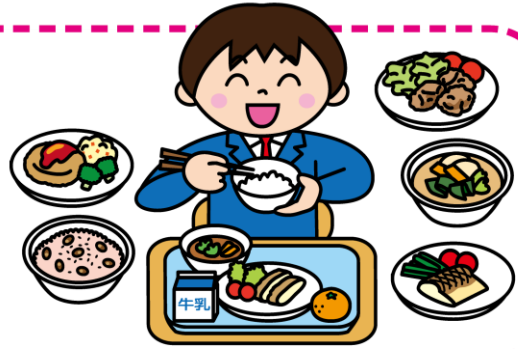


入学・進級おめでとうございます

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いたします。

給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など



向山小の給食を紹介します。

和食を中心に、洋食、中華、デザートを取り入れながら、季節感を大切にした献立作りをしています。また、減塩でもおいしく食べられるように出汁をしっかりと取り、カレーやシチューのルー、ゼリーやカップケーキなども給食室で手作りしています。

給食調理は、協立給食株式会社のみなさんが担当します。

4月の給食しょうかい



- 8日(水) 2～6年生の給食がスタートします。
- 16日(木) 1年生の給食がスタートします。
レンズ豆が入ったカレーと、人気の青のりポテトです。
- 22日(水) 旬の野菜、たけのこをつかった「たけのこごはん」をつくりまます。
- 24日(金) 入学、進級のお祝い献立です。お赤飯をつくりまます。
- 30日(木) 骨を強くするために必要なカルシウムがたっぷりの献立です。

おもな野菜の産地3月

- | | | | |
|--------------|--------------|--------------|--------------|
| *玉ねぎ・・・北海道 | *キャベツ・・・愛知県 | *えのきだけ・・・愛媛県 | *チンゲンサイ千葉県 |
| *じゃが芋・・・鹿児島県 | *ねぎ・・・千葉県 | *パプリカ・・・茨城県 | *白菜・・・茨城県 |
| *人参・・・千葉県 | *さつまいも・・・茨城県 | *ピーマン・・・茨城県 | *ほうれん草・・・千葉県 |
| *大根・・・千葉県 | *もやし・・・栃木県 | *にんにく・・・青森県 | *小松菜・・・東京都 |