

# 給食だより 4月号

新年度が始まりました。「食育」は、知育・徳育・体育の基礎となる大切なものです。食育基本法の前文には、「子供たちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身につけていくためには、何よりも「食」が重要である。」とあります。学校の食育の中心は「学校給食」です。安心安全でおいしい給食を通して、子供たちに食のすばらしさを伝えていきます。



## 給食費についてのお願い

給食費は、おもに食材の購入にあてられ、子供たちに安全なおいしい給食を提供するための大切な費用です。保護者のみなさまには、ご理解・ご協力いただきたく、お願い申し上げます。



期日までに納入を  
お願いいたします

## ①いろいろな食品を 幅広く使用

- ・旬の野菜や果物、地場産物を取り入れるようにしています。
- ・子供の好きや苦手な左右されることなく、様々な食品を体験させるとともに、必要な栄養素や正しい食品の組み合わせを考え、教材としての献立となるようにしています。

## ③生活習慣病予防に配慮

- ・脂肪、塩分、動物性たんぱく質をとり過ぎないようにしています。
- ・食べやすい魚献立を工夫しています。
- ・「ご飯」は通常、麦ご飯を提供しています。

## ⑤食文化の継承を

- ・日本に昔から伝わる素朴な料理や行事食、郷土食などを取り入れています。
- ・外国の料理にも目を向けています。

## ②安全でおいしい 手作り給食を

- ・良質で安全な食品を選定して使用しています。自然の味を生かしています。  
(だしは、カツオやさば、昆布、鶏ガラ、豚骨でとります)
- ・食中毒防止に配慮した献立作りをしています。

## ④かみごたえのある料理も

- ・よくかまないと食べられない料理も献立に取り入れています。(豆・小魚など)

## ⑥楽しい給食に

- ・セレクト給食などを取り入れ、給食に変化と楽しみをもたせています。  
(「食」に対する自己管理能力の育成)

本校の給食調理業務は、  
**(株)NECライベックス**  
がおこないます。豊溪中学校との  
親子給食方式です。

「早寝早起き朝ご飯運動」  
シンボルマーク  
平成18年から文部科学省の推進  
している運動です。子供の生活習慣  
の確立や生活リズムの向上につな  
がることを目指しています。



## 4月 給食献立から

19日★毎月19日は食育の日です。毎月旬の野菜を使った料理や郷土料理などを取り上げています。今月は入学・進学お祝い献立です。春なので「魚へんに春」と書くさわらを使ってみそで味付けした西京焼きが主菜です。デザートにはお祝いの気持ちをこめて牛乳の白いゼリーとオレンジジュースと人参で色づけした赤いゼリーで紅白ゼリーをつけます。お楽しみに！

26日★この春にとれたたけのこを使って、混ぜご飯にします。旬を味わいましょう。