



ご入学、ご進級おめでとうございます。

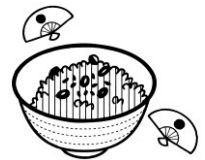
気持ちも新たに学校生活がスタートしました。引き続き給食業者は、(株)NECライベックスになります。今年度も、安全でおいしい給食が提供できるよう、給食室スタッフ一同、頑張りますのでよろしくお願い致します。

## 学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができ、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p> 
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p> 	

★4月20日は『ご入学・ご進級おめでとう!!』お祝い給食となります。

【お赤飯】をお祝い事に食べるのは日本の伝統的な食文化です。日本人にとって赤色は生命力を表す色で、赤い物を食べると邪気を追い払う力がつくと考えられていました。そこで、人生の節目などの大切な日にお赤飯を食べるようになったそうです。



★4月16日は『タイ料理の日』です。給食では食育の一環として郷土料理や世界の料理を入れています。

今回は世界の料理です。「ガパオライス・ヤムウンセン」です。「ガパオライス」はタイの定番メニューです。鶏肉と赤パプリカをご飯と一緒に炒め、バジルやナンプラーで味付けをした料理です。「ヤムウンセン」はタイの春雨サラダです。「ヤム」は和える、「ウンセン」は春雨という意味です。どちらもタイでよく食べられている料理なので日本との違いを感じてみてください。

### 給食の食材の産地 (3月分)

パン粉 - アメリカ  でん粉 - 北海道  米 - 岩手  ホールトマト - イタリア  マカロニ - アメリカ・カナダ  干し椎茸 - 九州  卵 - 栃木  バター - 北海道  コーン - 北海道  豆乳 - カナダ  昆布 - 北海道  高野豆腐 - 宮城  もみのり - 有明・瀬戸内海  いりごま - パラグアイ  ワンタン - アメリカ・カナダ  みかん缶 - 国産  白玉団子 - 新潟  玉ねぎ - 北海道  人参 - 千葉・鹿児島  パセリ - 千葉  じゃがいも - 鹿児島  キャベツ - 愛知  きゅうり - 宮崎  れんこん - 茨城  いんげん - 沖縄  大根 - 神奈川  いちご - 静岡  ブロッコリー - 静岡  菜花 - 千葉  小松菜 - 東京  にんにく - 青森  もやし - 栃木  さつまいも - 千葉  万能ねぎ - 千葉

宮城  ねぎ - 埼玉  かぶ - 千葉  セロリ - 長野  清見オレンジ - 愛知  りんご - 青森  しめじ - 長野  えのきたけ - 長野  白菜 - 茨城  ごぼう - 青森  里芋 - 愛媛  生姜 - 茨城  にら - 茨城  豚肉 - 山梨・鹿児島  鶏肉 - 岩手  鶏ガラ - 長野  豚骨 - 群馬  鮭 - 北海道  ちりめんじゃこ - 韓国  いわし - 千葉  ししゃも - ノルウェー  牛肉 - 岐阜  さば - ノルウェー

・3月生乳産地予定  
(東京都、群馬県、岩手県、青森県、秋田県、宮城県、北海道、山梨県)