

17月	ごはん	~さくらます~ まずは鮭の仲間ですが、鮭の旬は秋なのに対し、まずは春が旬の魚です。一説には桜が咲く噴水揚げされるので、さくらますという名前がついたともいわれています。身に含まれる脂が多く春を代表する魚の1つです。	油揚げ、みそ	小松菜	大根、しめじ	地元産コシヒカリ、強化米		571 kcal	773 kcal
	みそ汁		ます					29.1 g	45 g
	ますの塩焼き							17.1 g	22.4 g
	ごま和え			にんじん	キャベツ、きゅうり	さとう	白すりごま	72 g	93 g
	牛乳		牛乳				2.5 g	3.1 g	
18火	丸パン(切り込み)	~切り込みパン~ 今日のパンは丸パンです。横に切り込みが入っています。メンチカツやサラダをはさんでハンバーガーのようにして、食べてみてください。食べる前は石けんを使ってしっかり手洗いをしましょう。	鶏肉	にんじん	たまねぎ、白菜	丸パン		645 kcal	783 kcal
	野菜スープ		豚肉		たまねぎ	じゃがいも		21.9 g	25.5 g
	メンチカツ			赤ピーマン	キャベツ、きゅうり、とうもろこし	パン粉、小麦粉	米油	23.8 g	27.6 g
	フレンチサラダ					さとう	ひまわり油	83 g	105 g
	牛乳		牛乳				2.7 g	3.3 g	

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。



目指せ! 給食マスター



給食当番のお仕事編

身だしなみを整えましょう 	協力して準備をしましょう 	1人分を考慮して丁寧に盛り付けましょう 	汁物は底からよくかき混ぜ、具を均等にのこしましょう
-------------------------	-------------------------	--------------------------------	--------------------------------------

当番以外の準備編

机の上はきれいに片付けましょう 	換気をして空気を入れ替えましょう 	手をせっけんできれいに洗いましょう 	「いただきます」をするまで、席で静かに待ちましょう
----------------------------	-----------------------------	------------------------------	--------------------------------------

給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)

食事の重要性 <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	心身の健康 <p>心身の成長や健康の保持増進の上で、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	食品を選択する能力 <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
感謝の心 <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	社会性 <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	食文化 <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

給食の食べ方編

よい姿勢で食べましょう 	口をとして、よくかんで食べましょう 	立ち歩いたり、友達が嫌がる話をしたりするのはやめましょう 	時間内に食べ終わるようにしましょう
------------------------	------------------------------	---	------------------------------

後片付け編

食べ終わったら、席で静かに待ちましょう 	食べ残しはそれぞれの食缶に戻しましょう 	食器類は種類ごとにきちんと重ねてカゴに戻しましょう 	協力して後片付けをしましょう
--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------	---------------------------

給食費の納入にご協力をお願いします

給食費は、食材の購入のみに充てられ、安全でおいしい給食を提供するための大切な費用です。今年度より給食費の保護者負担分への町村からの補助額が一人あたり1万円増額となりました。保護者のみなさまにご負担いただく給食費は 昨年度よりその分減額となります。保護者のみなさまには、給食の円滑な運営にご理解をいただきながら、給食費納入にご協力をお願いします。納入にあたっては、各学校のお知らせをご確認ください。

出典：文部科学省「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」(H31.3)

献立内容や、レシピについて知りたいときは、お気軽にお問い合わせください。
TEL62-6222 FAX62-6639

