



4月給食だより

れいわ ねん がつ か
令和4年4月8日

りくべつちようきゆうしよく
陸別町給食センター

がっこうきゆうしよく 学校給食について

にゆうがく しんきゆう
ご入学・ご進級おめでとうございます。

がっこうきゆうしよく えいよう ゆた しよくじ
学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事であることはもちろん、学校教育の一環として取組を行っています。子どもたちの心身の
けんぜん はったつ たす
健全な発達の助けとなるため次の7つの目標を掲げています。

<p>けんこう ほしぞうしん 健康の保持増進</p>	<p>のぞ ほしいしよくかん やしな 望ましい食習慣を養う</p>	<p>しよくせいおよ きようどう せいしん やしな 社交性及び協同の精神を養う</p>	<p>せいめいおよ しぜん かんしゆ 生命及び自然への感謝</p>
<p>きんろう おち たいど いくせい 勤労を重んずる態度を育成</p>	<p>でんどうてき しよくぶんか し 伝統的な食文化を知る</p>	<p>しよくりよう せいさん りゆうつう りかい 食料の生産・流通への理解</p>	<p>がっこうきゆうしよくほう 学校給食法より</p>

こんだて ないよう 献立の内容

<p>ごはん</p> <p>しよく 3 かい 週 3 回</p>	<p>パン</p> <p>しよく 1 かい 週 1 回</p>	<p>めん類</p> <p>しよく 1 かい 週 1 回</p>
--------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------

- おかずは煮物、焼き物、揚げ物、炒め物、蒸し物、和え物、汁物など変化をつけています。
- 行事や旬の食材、季節感を考えています。
- 地場産物を活用しています。

こんねんと あんぜん あんしん 今年度も安全・安心でおいしい給食を考えます



がっこうきゆうしよく じようき がっこうきゆうしよく ちくひよう み えいようきようゆ こんだて かんが えいようきようゆ えいようし かんり えい
学校給食は、上記の学校給食の目標を満たすよう、栄養教諭が献立を考えています。栄養教諭とは栄養士または管理栄養士、教員という2つの立場で、学校給食管理と食に関する指導の業務があり、給食の内容充実を図るとともに、給食を活用し児童生徒への食育指導を行っています。一日の食事は給食の他に、家庭での食事もありますので、家庭と連携を密にし、子どもたちの健やかな成長に寄与できるよう努めてまいります。今年度もよろしく願いいたします。

☆☆☆ こんだて し 献立のお知らせ ☆☆☆

<p>15日：たけのこごはん</p> <p>たけのこは、春の初めに出てきた竹の芽（若い茎の部分）です。食物繊維が豊富な食材で腸内をきれいにし、便秘の予防・改善効果があります。春野菜を食べて、食事からも春の訪れを感じましょう。</p>	<p>19日：入学お祝い給食</p> <p>陸別小学校新1年生の給食開始に合わせた、入学お祝い給食です。オムライス、チキンライスの上に薄焼き卵をトッピングし、ケチャップをかけて食べて下さい。パンナコッタは、牛乳と生クリームを使った冷たいデザートです。お楽しみに♪</p>
<p>20日：ホットドッグ</p> <p>陸別町のゲゼレ工房のウィンナーを使った、ホットドッグです。ウィンナーのパリッとした食感を活かすために、茹で方を工夫しています。食べる前にしっかり手洗いし、豪快にかぶりつき、よくかんで食べて下さい。</p>	<p>28日：ミートソーススパゲティ</p> <p>給食の定番メニューのミートソーススパゲティは、子どもたち人気です。給食では、玉ねぎ・人参・ピーマン・リンゴをたっぷり使い、よく炒めることで甘味をプラスしています。</p>