

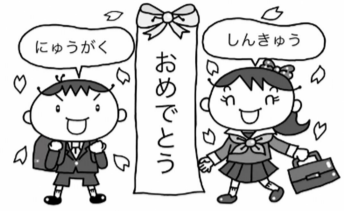


4月給食だより

れいわ ねん がつ か
令和5年4月7日

りくべつちようきゆうしょく
陸別町給食センター

がっこうきゆうしょく 学校給食について

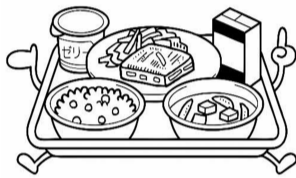


ご入学・ご進学おめでとうございます。学校給食は栄養バランスのとれた豊かな食事であることはもちろん、実際の食事という生きた教材であり、健康教育の一環として取り組みを行っています。

がっこうきゆうしょく えいよう 学校給食の栄養について

1日に必要な栄養量の1/3~1/2がとれるように食品や料理を組み合わせ、栄養バランスのとれた献立を考えています。

牛乳は成長期に必要なカルシウム、ビタミン、たんぱく質などを補うために毎日つきます。



苦手な食材や食べられない料理が給食で出てくることもあります。色々な食材を知り、味覚を広げるためにも、少しずつチャレンジしてみてください。

主菜 (たんぱく質)	
おもに体をつくる食品	
主食 (炭水化物)	副菜・汁物 (ビタミン類)
おもにエネルギーのもとになる食品	おもに体の調子を整える食品

★★★献立のお知らせ★★★

給食開始日について

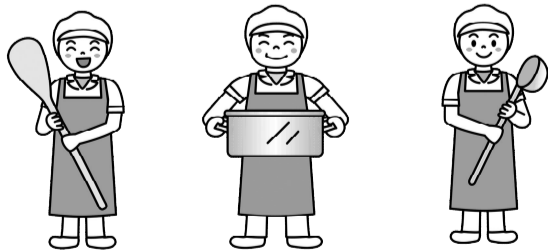
保育所・中学校は4月10日(月)、小学校は11日(火)から給食の提供がスタートします。今年度も安全安心で美味しい給食づくりに努めてまいります。

13日: きつねうどん

うどんの汁は、昆布やかたお節を使いじっくり時間をかけてだしをとっています。だしには成長期に必要なミネラルが豊富に含まれています。

給食の内容

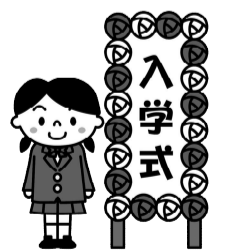
基本的に月・火曜日は白飯、水曜日はパン、木曜日は麺、金曜日は味付けごはんの日となっています。祝日などで一部変更などもあります。給食に使用している食材等を記載しておりますので、合わせてご覧ください。



20日: お祝いいちごゼリー

新一年生の入学と進級のお祝いデザートです。保育所の時から給食を食べていますが、食器や給食の量も大きく変わります。

給食に慣れるまで時間がかかると思いますが、焦らず楽しい給食時間を過ごしてくださいね。



牛乳・乳製品の消費拡大の取り組みについて

りくべつ牛乳の提供が増えます!

昨年度2・3月より、町内の生乳消費拡大としてりくべつ牛乳を月2回程度提供しました。今年度も引き続き、提供回数が増やし年間で25回を予定しております。

28日: チキンカレー

残食が一番少なく児童生徒が好むカレーです。数種類のスパイスを合わせて作るルーを使用し、スパイスの香りが食欲をそそるカレーです。

