

4月 給食だより

ご入学、ご進級おめでとうございます。新学期がスタートして、給食も始まりました。子どもたちに楽しんでもらえるような給食を目指してがんばりたいと思います。

給食だよりでは今年度も給食の内容や地元でとれる旬の地場産物のことなど、食に関する話題をお知らせしていきたいと思います。

白山市の学校給食

<p>料理や食品</p> <p>栄養のバランスや子どもたちの好み、季節のことなどを考えて、調理方法や料理の組み合わせを工夫しています。</p> 	<p>新鮮な地場産物</p> <p>小松菜、にんじん、ねぎ等、白山市を中心に地元でとれる新鮮な食材を取り入れ、地場産物のよさを子どもたちに伝えています。</p> 	<p>味付けの工夫</p> <p>だしは昆布や煮干しなどの天然のものを使い、味付けはうす味にしています。子どもたちに本物の味、素材の味を伝えています。</p> 
<p>白山のめぐみん給食</p> <p>今年度も白山市の旬の食材をとりあげた献立が登場します。まさに白山の恵みをうけた白山市ならではの食材を紹介しますよ。</p> 		<p>日本の味「和食」</p> <p>日本型食生活を見直し、海草、豆、魚、乾物等の食材を献立に取り入れながら、郷土料理や行事食など日本の食文化を伝えています。</p> 
<p>絵本・お祭り給食</p> <p>毎月、全国各地のお祭りとその土地の郷土料理とあわせて紹介します。絵本から飛び出した料理も引き続き登場します。</p> 	<p>手作りを中心に</p> <p>ハンバーグやグラタンなどいろいろな料理を手作りしています。手はかかってもひとつずつ心を込めて作っています。</p> 	<p>食中毒の防止</p> <p>原則として生では使用せず、調理した食品は中心温度計で温度管理を行う等、食中毒防止に努めています。</p> 

今年の給食では、

『絵本から飛び出した料理』と

『日本のお祭り給食』が登場します。

今年で5年目になる「絵本から飛び出した料理」とあわせて、今年度は「日本のお祭り給食」と題して、日本各地のお祭りとおあわせて、地場産物を取り入れた給食が登場します。日本では「五穀豊穡」を願って、昔からその土地ならではの祭りがあります。仙台の七夕祭り、青森のねぶた祭り、沖縄のエイサー祭りなど各地の郷土料理とおあわせて紹介します。

また、おたよりでは子どもたちに人気のある給食メニューや地場産物を使ったレシピも紹介します。ぜひ、ご家庭でつくってみてくださいね。

