

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・ジオパーク給食</p> <p>毎月、世界ジオパークとして認定された世界と国内の献立を紹介します。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> 

今年度の給食は、昨年度に引き続き『絵本から飛び出した料理』と新たに『世界のジオパーク給食』が登場します。

今年で8年目になる「絵本から飛び出した料理」はおなじみになりました。献立を通して本に親んでもらうことを目的としています。「世界ジオパーク給食」では給食を通して世界や国内の料理を紹介することで、各国や地域の気候、風土、自然の恵みや食文化に親んでもらう事を目的としています。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。



給食費の返金について

- ① 病気などの理由で5日以上欠席する場合
- ② 公欠（スキーの大会など）
- ③ 学級閉鎖

※以上の場合給食費を返金します。但し①②の場合5日以上前にお知らせください。食材の停止に5日以上かかります。（山麓地区のため週1回しか配達がありません。）