

給食だより 4月号

平成27年4月6日
作成者：浜野 友子

新年度がスタートしました。進級おめでとうございます！新しい学年になり、気持ちも新たにやる気に満ちあふれているのではないでしょうか。友達と先生と、いろんな会話をしながら、また、みんなで気持ちよく食事ができるよう、マナーを守って楽しい給食時間にしましょう♪

食べて
感じよう！

給食のこだわり

学校給食は、単に「空腹が満たされるもの」や「子どもが好きなもの」を提供するのではなく、子どもたちが将来健康に生きていくための「健康的な食習慣」の形成に役立つように栄養バランスを配慮した食事を提供しています。家庭でも、欲望のままに好きなものを好きなだけ食べるのではなく、健康を考えた食事ができるように子どもたちを育てましょう。

こだわり① 主食はご飯 ご飯には油っこくないおかずも合います。 ヘルシー和食 	こだわり② 旬のものを使う その季節に必要な栄養素は旬の食材に含まれます。 春 夏 秋 冬 	こだわり③ 安心・安全 中身のわかる安心 食材選び 衛生的な調理 地元産優先 
こだわり④ うす味 素材の味を見分ける力が良い物を選ぶ知恵に… 	こだわり⑤ 栄養バランス いろいろな物をまんべんなく食べる。 	こだわり⑥ 愛情たっぷり ひとつひとつの食材を選ぶところから洗って切って料理まで、愛情こめて作っています。 

給食当番の仕事がんばろう！！

上手に盛りつけよう！

☆ご飯や和え物は…



と ならない
ために

例えば
12人分
の場合

4分の1で3人分

☆汁ものは…



具が下に沈んでいます。最後の人が具ばかり、汁ばかり…にならないように混ぜながら盛りつけよう！

食べる人のことを考えて、美しく盛りましょう！

楽しい給食時間を過ごすためには、お互いに協力しあうことが大切です。

また、給食当番は身支度や手洗い、配ぜんなど、思いやりや責任を持った行動が必要です。

次に何をしたらいいかを考え、自主的に活動できるようにしましょう。

♡給食スタッフ紹介♡

名前、☆→好きな食べ物、★→嫌いな食べ物

もりた じゅんこ
盛田 純子
☆若鶏のごまがらめ
★なし！

きのした ひろみ
木下 弘美
☆いちご、バナナ
★肉（特に牛肉）

きたの さとえ
北野 総枝
☆車ふ
★きゅうり、メロン、スイカ…など

みなさんにとって給食が毎日の楽しみとなるように安心安全でおいしい給食を、心をこめて作ります。よろしくお願いします！！