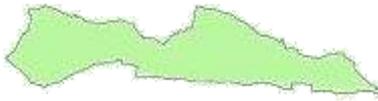


# 4月

# 給食だより



ご入学、ご進級おめでとうございます。学校給食は子どもたちの心と体の健やかな成長や食に関する正しい理解と適切な判断力を養うため、学校教育の一環として実施されています。今年度も、安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を心を込めて作ります。どうぞよろしくお願いいたします。



## 川北町の学校給食紹介

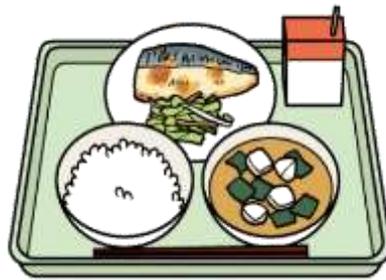


### ごはん・パン



#### ★米飯

川北産のコシヒカリを100%使用し、白飯の他、季節や行事にあわせた変わりごはん(すし、ピラフなど)があります。



### 牛乳



★石川県産、成分無調整の牛乳です。成長期の子もたちに欠かせないタンパク質やカルシウムが豊富に含まれているため毎日200mlが1本つきます。

### おかず

★薄味でもおいしく感じられるように、だしは昆布とうるめ、さば節からとっています。



★旬の食材を使用した季節感のある献立やかみごたえのある食品の献立を取り入れています。

★和食・洋食・中華など子どもたちの好みを考えて、調理方法や組み合わせを工夫しています。



★家庭ではとりにくい、大豆、小魚、乾物などを積極的に取り入れています。



#### ★パン

小麦粉は、小松市産ユキチカラと愛知県産ゆめあかりのブレンドしたものを使用しています。手作りの揚げパンやセルフバーガーもあります。



## 安全安心の給食



- ★食材はできるだけ、地元産や県内産、国内産を選んで使用しています。
- ★文部科学省のマニュアルに従って、衛生管理を徹底しています。
- ★児童生徒が食べる30分前に、複数名で給食を検食し、衛生・味覚・異物などあらゆる面から給食の安全性を確認します。



きゅうしょく  
給食だよりは、

しょく かん わだい  
「食に関する話題」を  
しょうかい  
紹介します。

早寝早起き朝ごはんや好き嫌いなど、さまざまなテーマについて紹介していきます。

「食べることは生きること」につながります。栄養バランスや生活リズムを整え、学校生活を有意義に過ごしましょう。また、給食で登場するメニューも紹介します。ぜひお家で作ってみてください！

