

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、楽しい給食が始まります。今年度も給食の内容や食事のマナーなど、食に関する話題をお知らせしていきたいと思ひます。

能美市の学校給食

能美市がどんな給食を提供しているのか紹介します。「おいしい給食」はもちろん、食材や組み合わせ、安心・安全についても気をつけています。

<p>りょうり しょくひん 料理や食品</p>  <p>栄養のバランスだけでなく、子どもの好みや季節感、いりどりなどを考え、調理方法も重ならないよう献立を作っています。</p>	<p>しんせん じ ぼ さんぶつ 新鮮な地場産物</p> <p>小松菜、キャベツ、大根など、南加賀を中心に地元でとれる新鮮な食材を取り入れ、地場産物のよさやおいしさを伝えます。</p>	<p>あじつ くふう しょうが 味付けの工夫</p>  <p>だしはかつおや昆布など天然のものを使っています。味付けは薄味を心がけ、子どもたちに素材の味やうま味を伝えています。</p>
<p>せかい りょうり 世界の料理</p>  <p>世界の行事にあわせ、国の食べ物や食文化について、味わいながらその国の知識を深められるように献立に取り入れています。</p>		<p>にほん あじ わしょく 日本の味「和食」</p> <p>日本型食生活を取り入れ、海草、豆、魚、乾物等を献立に使い、郷土料理や行事食など日本の食文化を伝えます。</p> 
<p>こんだて かみかみ献立</p>  <p>よくかんで食べる習慣を身につけられるように、かみごたえのある食品や献立を計画的に取り入れています。</p>	<p>あんぜん しょくひん 安全な食品えらび</p> <p>余分な添加物を使用した食品や加工食品などはできるだけ使わないようにしています。安心・安全の給食を心がけています。</p> 	<p>しょくちゅうどく ぼうし 食中毒の防止</p>  <p>原則として生では提供しません。調理した食品は中心温度計で温度管理を行うなど、食中毒防止に努めています。</p>

きゅうしょく
給食だよりは、
しょく かん
『食に関する話題』
わだい
しょうかい
を 紹 介 し ます。

早寝早起き朝ごはんや好ききらいなど、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！

お家で食育!!

『食育』というと、「何か特別なことをしなければ！」と思っていないませんか？

「一緒にごはんを食べること」、「食べものや食事のマナーの話をする事」なども立派な『食育』です。ぜひ給食だよりで発信する「食の話題」を親子の会話のひとつとしてとりあげてみてください。子どもたちが『生きる力』を身につけるため、家庭と学校が協力していきましょう！

