



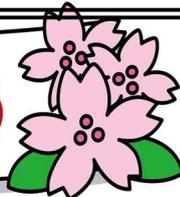
食育通信

令和 6年 4月

河南町立学校給食センター



入学・進級おめでとう



うららかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかりと食べてから登校することが大切です。

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一人ひとりが、学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。



保護者の方へ

毎月、献立表を配布します。.....

ご家庭での食事作りの参考にするなど、活用ください。また、給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出るケースがありますので、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に食べてみることをお勧めします。

★給食着の洗濯・アイロンがけにご協力をお願いします。



学校給食は、主食・副食・牛乳の組み合わせを基本としています。
河南町の学校給食センターで小学校と中学校の給食を作っています。



★ごはんは、月・水・木曜日と、毎月第1・3火曜日の予定です。

①月・木・第1・3火曜日は炊飯業者がごはんを炊いて配送します。

②水曜日は給食センターで炊き込みごはんなどを炊きます。

(曜日を変更する場合があります。)



★パンは、第2・4の火曜日と金曜日です。(曜日を変更する場合があります)

コッペパン・ベビーパン・黒糖パン・アップルパンなど、色々な種類のパンがあります。その中で、黒糖パンやアップルパンなどのパン生地いろいろな物を練り込んだパンは、おとなりの太子町・千早赤阪村と一緒に1年分の実施日を決めています。

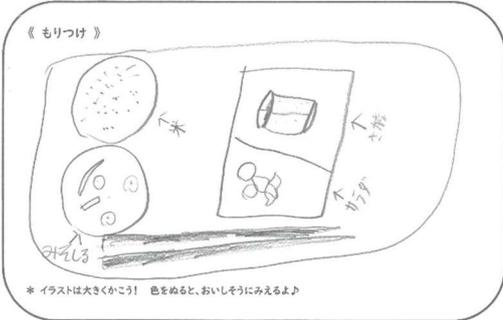


1年間に使う予定のパンは、小麦粉・砂糖・油脂・脱脂粉乳を基本として作っています。

4月

ほしゅうこんだて
募集献立

こんげつ ちか あすかしょうがっこう
今日は、近つ飛鳥小学校の
とも かんが
お友だちが考えてくれました。



《こんだて》

- 主食 白ごはん (ごはん・パン・めん)
- 主菜 アカウオのおこらじき (肉・魚などを使った料理)
- 副菜 かいりたまごのりみそ (野菜、きのこ、いも、海そうを使った料理)
- 副菜 かいろうサラダ(きゅうりりり)
- 牛乳

《ひとこと》(食べたところ、アピールしたいところ...など)
ごはんはカロリー、魚でタンパク質、みそでしおとやさし、かりろうでミネラル

《こんだて》

- 主食 ごはん (ごはん・パン・めん)
- 主菜 かたあげ (肉・魚などを使った料理)
- 副菜 わさび (野菜、きのこ、いも、海そうを使った料理)
- 副菜 おかあんとたまごのり
- 牛乳

《ひとこと》(食べたところ、アピールしたいところ...など)
おきつとびがタンパク質、わかあんとたんぱく質、わかあんとたんぱく質、わかあんとたんぱく質

16日

30日

食べものの数えかた 線で結ぼう! クイズ

下の絵にある食べものの数えかたとして、正しいものを線で結びましょう。

レベル1



いちご

1品



バナナ

1本



料理

1枚



魚の切り身

1粒

レベル2



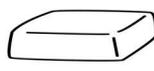
ぶどう

1丁



魚

1房



とうふ

1尾



うどん

1玉

レベル3



キャベツ

1貫



カニ

1杯



ほうれん草

1玉



すし

1把

こたえ

レベル1 いちご...1粒 バナナ...1本 料理...1品(1品) 魚の切り身...1枚
レベル2 ぶどう...1房 魚...1尾 とうふ...1丁 うどん...1玉
レベル3 キャベツ...1玉 カニ...1杯 ほうれん草...1把(1束) すし...1貫

