



食育通信

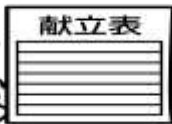
令和 8年 4月

河南町立学校給食センター



入学・進級おめでとうございます

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひいたします。



保護者の方へ

毎月、献立表を配布します。

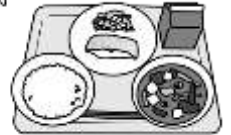
ご家庭での食事作りの参考にするなど、活用ください。また、給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出るケースがありますので、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に食べてみることをお勧めします。



給食のご紹介



Point 生きた教材



学校給食は、栄養を補うだけでなく、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につけるための教材としての役割も担っています。



Point 献立で気をつけていること

地場産物を使ひます



旬の食材を使ひます



魚料理を出します



郷土料理を出します



ご飯



週3回以上

精白米のほか、給食センターで炊く炊き込みごはんなども週1回実施します。

パン



週1~2回実施の予定です。おかずの味をそこなわないように甘味を控えています。ひとりぶんずつ袋に入っています。



ぼしゅうこんだて こんげつ かなんちょうりつちゅうがっこう ともだち
募集献立 今月は、**河南町立中学校**のお友達が
 しょうがっこう わんせい とき かんが こんだて
小学校6年生の時に考えてくれた献立です。



4月の給食献立を考えよう
 かなん校小学校

主食パン
 主菜 コーンスープ
 副菜 ケール
 副菜 アレンジ
 牛乳

おいしい!

考えたメニューのPR(せんでん)をしてみよう

10日

4月の給食献立を考えよう
 かなん校小学校

主食 ごはん
 主菜 しらす 味噌汁
 副菜 揚げ
 副菜 味噌汁
 副菜 サラダ

とてもおいしい

考えたメニューのPR(せんでん)をしてみよう

27日

4月の給食献立を考えよう
 かなん校小学校

主食 ごはん
 主菜 さわらのたれあげ
 副菜 はくさいのゆであい
 牛乳

マホーの揚げを
 食べた後は油こ
 ろしからばくせい
 の予防に口をば
 じります。

考えたメニューのPR(せんでん)をしてみよう

30日

給食当番の決まりを守ろう



みんなが給食を安心して食べられるよう、給食当番は決まりを守って、
 協力して準備や後片付けをしましょう。



<p>トイレは身じたくを 整える前に済ませる。</p>	<p>爪は短く切っておく。</p>	<p>手はせっけんで きれいに洗い、 清潔なハンカチや タオルでふく。</p>	<p>体調が悪い人、 手や指にけがをして いる人は、先生に 相談する。</p>
<p>清潔な給食着を 身につける。</p> <p>★給食着を床に置いて着替 えたり畳んだりしない。</p>	<p>髪の毛は帽子や三角巾に しっかりしまう。</p> <p>★髪が長い人は結んでおく。</p>	<p>マスクで鼻と口を おおう。</p>	
<p>重いもの、熱いものは 協力して運ぶ。</p>	<p>食卓や食器がごなど を床に置かない。</p>	<p>一人分の量を考えて 丁寧に盛り付ける。</p> <p>30人分なら… 10人分</p>	<p>汁物は底から混ぜて 具を均等に 盛り付ける。</p>