



4月 給食だより

令和 6年 4月 1日
厚田学校給食センター
TEL・FAX：78-2141

新年度がスタートしました。これから1年間、共に学ぶ仲間とより仲良くなるために、食事のマナーを守って楽しい給食時間にしましょう。

石狩市の給食では子ども達の心身の健康考えながらおいしく食べて学んでもらえるように取り組んでいます。今年度もどうぞよろしくお願いたします。

今月の給食目標

「楽しい給食にしよう」

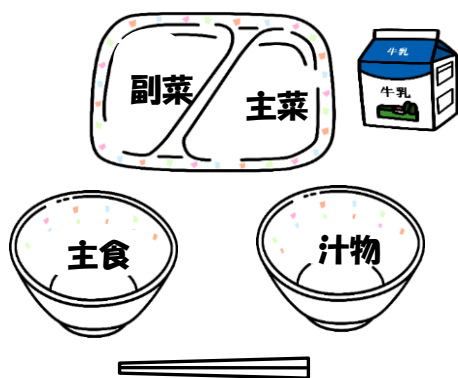
準備や食べる時、片付けなどのきまりを守って、みんなが楽しく食べられるように工夫しましょう。



学校給食の取り組み



基本の食器の並べ方



●主食

〈ごはん〉

給食センターで炊飯しています。お米はすべて**厚田・浜益産「ななつぼし」**です。減農薬で作られた**「YES!clean米(イエスクリーン米)」**も提供しています。

〈麺〉

うどん、ラーメン、スパゲティ、平めんパスタを提供しています。

うどん、ラーメン、平めんパスタは**北海道産小麦**を使用しています。

〈パン〉

石狩産小麦を使用したパンで様々な種類を提供しています。

●汁物

味噌汁やうどん汁は、**厚田産の昆布**とかつおだしをとっています。限られた時間の中ですが、美味しく作る工夫をしています。

学校給食摂取基準に基づき、だしをしっかりとる事で味噌を減らすなどの工夫で塩分を控えています。(麺類の汁はすべて飲んでしまうと塩分の取りすぎにつながりますので、半分くらいは残すようにしましょう。)

「学校給食」は**生きた教材**です!



給食の野菜について

道産や国内産の野菜を使用し、石狩産の食材が出回る時期は積極的に使用しています。

予定献立表にて、石狩産の食材については**「太字」**で表記します。



学校給食を 生きた教材として活用

栄養教諭による食に関する指導と学校給食の献立を関連付けることで、教材としてより効果的な活用を図っています。

また、給食を通して、様々な食文化を学べる献立を目指しています。



給食のマナーについて

食事マナーは、みんなで楽しく食べるためにとても大切です。しっかり守って楽しく給食を食べましょう。



背筋をピンと伸ばして食べるようにしましょう。



よくかんで食べましょう。



食べているときは、話す内容に気をつけましょう。

好き嫌いをせず、一口は食べるようにしましょう。



食器や箸を正しく持ちましょう。