

給食だより

令和7年度 4月号
氷見市学校給食センター

◇毎月19日は、「食育の日」です。家族で食生活について考えてみましょう。

新年度が始まりました。学校給食は、子どもたちが栄養バランスのとれた食事を先生やクラスの仲間と一緒に食べながら、心のふれあいの中で健やかな成長を願い、さらに大切な食文化、望ましい食習慣やマナー、社交性や助け合い、自然の恵みや働く人への感謝の気持ちを育むことをその目標にしています。本年度も安全でおいしい給食を目指していきますので、ご理解とご協力のほど、どうぞよろしくお願いいたします。

◆◆氷見市学校給食センターの給食について◆◆

主食

ごはん 週4回(月・火・水・金)

米は氷見産の富山米「富富富」を給食センターで炊飯します。また、季節や行事にちなんで、混ぜご飯やピラフ等も取り入れています。



パン 週1回(木)

無漂白の小麦粉を使用しています。コッペパン、はちみつ入りコッペパン、米粉入りパン等が出ます。年1回は、揚げパンの実施を予定しています。



牛乳



成長期の児童生徒に必要なたんぱく質やカルシウムがたくさん含まれています。そのため、毎日1本(200ml)ついています。



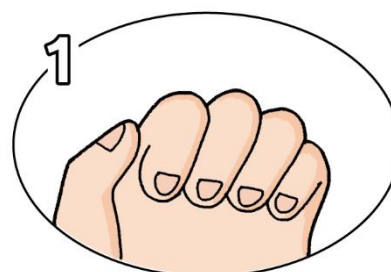
学校給食は「生きた教材」です

主菜・副菜・汁物

煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物、和え物、炒め物、汁物とバラエティに富んだ料理を心がけています。家庭では摂取しにくい食品(魚介類、豆類、海そう類、種実類など)や不足しがちな栄養素を多くとれるよう、工夫しています。また、毎月13日前後を「ひみの日」として、地元でとれた食材を使った献立を実施しています。

◆◆給食当番の身支度・準備 6つのポイント◆◆

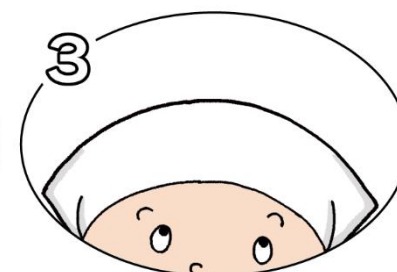
給食当番は、みなさんが楽しみにしている給食を、安全で衛生的に準備して配膳する大切な役割があります。6つのポイントを守り、協力し合って楽しい時間にしましょう。



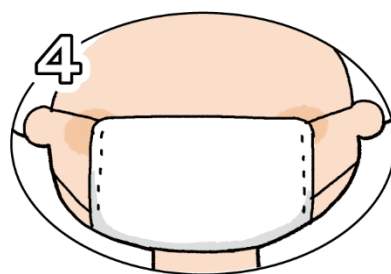
1 つめが伸びている人は短く切っておきましょう。



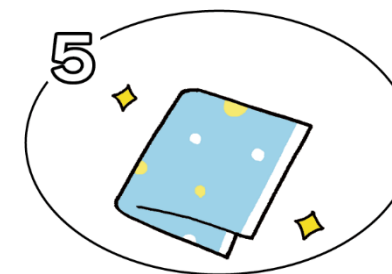
2 清潔な白衣をきちんと身につけましょう。



3 髪の毛が出ないように帽子をかぶりましょう。



4 マスクは口と鼻が隠れるようにしましょう。



5 清潔なハンカチを準備しましょう。



6 石けんを使って十分な手洗いをしましょう。

今月の「味めぐり」

今年度も、毎月の献立に日本各地の郷土料理や特産物を取り入れ、「日本味めぐり」として紹介し、食文化への理解を深めていきます。

4月「大阪府」

万博が開催される大阪府は、昔から「食い倒れのまち」や「天下の台所」といわれ、食文化が栄えています。特に、粉もんが有名ですね。給食では、粉ものの代表「たこ焼き」や大阪で愛されている「かやくごはん」、包丁で切る音にちなんだ「ざくざく」、「肉すい」が登場します。

