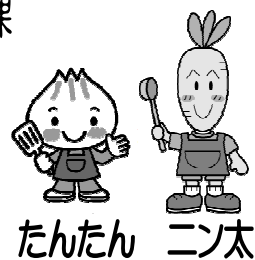


# 4月の給食だより



たんたん ニン太

平成26年度

給食に関する質問等は、調理所までご連絡ください。(TEL 22-4008) メールでも構いません。

## 今月のもくひょう

### 学校給食に

### ついて知ろう!

## ご入学・ご進級おめでとうございます!

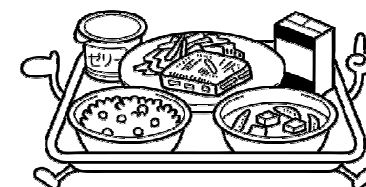
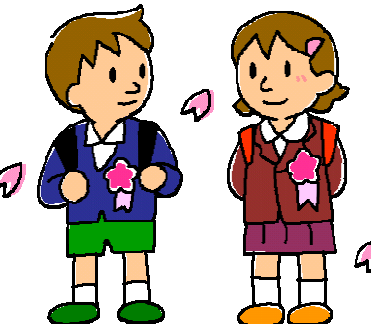
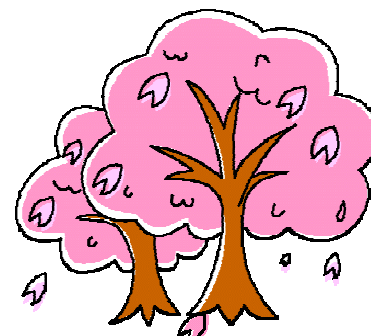


学校給食は、子ども達の健やかな成長を願って、作られています。

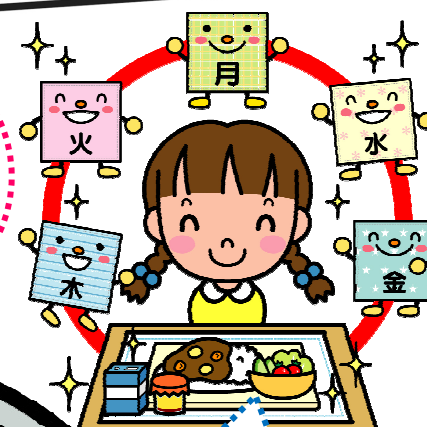
栄養のバランスを整え、行事食や、郷土料理等の食文化を取り入れています。また、旬の地場産物等も使い、給食を提供しています。

毎月、給食目標を決めています。給食だよりで、季節の食材や目標にあった内容をお知らせします。

ぜひ、お子様と一緒に読んでいただけたらと、思います。



給食が始まります。毎日の給食の準備をお忘れなく!



ランチマットは毎日、きれいなものを用意してね。

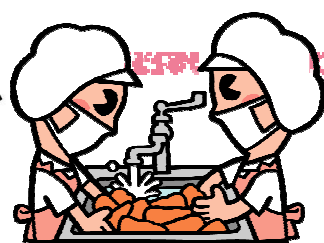
## 旬の野菜



### 今年度のテーマ献立

今年度は、『今月のおいしい野菜』をテーマに、毎月、旬の野菜を紹介していきます。今月は、「菜花」と「ほうれん草」です。

テーマ献立を通して、野菜の旬や、地元の農産物を知り、興味をもってほしいと思っています。



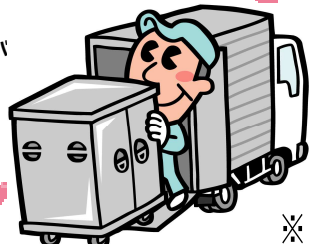
## 岩見沢調理所の紹介

岩見沢調理所では、小学校と中学校、合わせて19校、約6,100人分の給食を42人の調理員さんが作っています。

美味しい給食を作るため、毎日がんばって作っています。

毎日、皆さんが食べ終わった食器や食缶を洗ってきれいにしてくれるのも、調理員さんの仕事です。

※岩見沢市には、他に「栗沢調理所」と「北村調理所」があり、それぞれで給食を作っています。



## 今月の注目メニュー

毎月の注目食材や特別献立、行事食などについてお知らせします。「献立表」と合わせてご覧ください!

- ☆入学・進級お祝い献立
- ☆たんたんの日献立☆今月の野菜献立

※「たんたん」は、お料理好きな学校給食のキャラクターです。「地場産物」をたくさん使ったメニューが「たんたんの日」の献立です。



※詳しい給食の内容につきましては、別冊「安全・安心!おいしい学校給食」をご覧ください。