

4月

令和2年度 岩見沢市教育委員会 学校給食課



# 給食だより

給食に関する質問等は、学校給食課までご連絡ください。(TEL 22-4008) e-mail: kyusyoku@i-hamanasu.jp

## 今月のもくひょう 学校給食に ついて知ろう!

毎月、給食目標を決めています。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下さい。

給食費は期日までの納入をおねがいします。

給食費は、食材の購入のみにあてられ、人件費や施設の建設費などは全て市の負担です。

## ご入学・ご進級おめでとうございます!



新年度がスタートしました!新しい先生や友達に出会い、希望に満ちあふれているのではないのでしょうか?学校給食は、食事の大切さを知り、成長期に必要な栄養をとるための食事です。毎日みなさんが残さず食べることで体が成長し、健康に過ごすことができます。苦手なものや、初めて食べる料理もあると思いますが、ぜひ、一口チャレンジしてみてください。新しいおいしさの発見や、自分の好みの変化に気づくこともきっとあると思います。調理所では、旬の食べ物や地元の食材を献立に取り入れ、献立の工夫をしていますよ。さあ、これからどんなメニューが登場するかお楽しみに!

みなさんがこの1年を健康に過ごせるよう、調理所のメンバーも毎日給食を通して応援していきます!今年度もよろしくお祈りします!!



## 学校給食の目標

学校給食は、実際に食べるという体験を通じて、栄養バランスの取れた食事や、みんなで準備や会食をし、社会性を養うなど、学校における教育活動の一環として行われ、学校給食の目標として7つのことが掲げられています。

●健やかな体を育む



適切な栄養摂取で、子どもたちの健康の増進を図る。

●食生活のお手本になる



健全な食生活を営んでいくための判断力と望ましい食習慣を養う。

●力を合わせ、学校生活を心豊かに



お互いを思いやって助け合う心や、明るい社交性を養い、学校生活を豊かにする。

●自然と命の恵みへの感謝



生命や自然を尊重し、進んで環境を守る態度を養う。

●支え合いで成り立つ食生活



食生活がさまざまな人の力に支えられていることへの理解を深める。

●伝統的な食文化



日本や各地域の伝統的な食文化への理解を深める。

●生産・流通・消費



食料の生産・流通・消費の正しい理解に導く。

## 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」とあわせてご覧ください。



★たんたんの日こんだて

Aコース17日(金)・Bコース16日(木)

にらのみそ汁に入っている玉ねぎと、手造りみそは、岩見沢産です。

★入学・進級おめでとうこんだて

Aコース27日(月)・Bコース28日(火)

みなさんの入学・進級をお祝いして、いちごのゼリーが登場しますよ♪お楽しみに!

4月は新一年生が食べやすいメニューにしています!



わたしはたんたん!  
岩見沢でたくさんとれる玉ねぎからうまれたよ。  
お料理が好きな女の子です。よろしくね☆

## 給食が始まります!

栄養たっぷり、元気に大きくなるよ!



給食当番さんは手をきれいに洗いましょう!



給食は工夫をして食べやすいようにおいしく作っていますよ。苦手なもの挑戦してみよう!



ニン太が給食で登場した料理を紹介するよ♪料理のつくり方やポイントがわかるよ!



## ニン太の レッツ COOKING ♪ ワンタンキムチスープ

材料(4人分)

- ワンタンの皮...1/2パック
- キムチ...100g
- 豚もも肉...50g
- 木綿豆腐...1/2パック
- 玉ねぎ...1個
- おろしにんにく...小さじ1
- 三温糖...大さじ1
- 醤油...大さじ4
- 油...小さじ1
- 塩...少量

～つくり方～

- ワンタンの皮は1/4、豚もも肉、玉ねぎはスライス、木綿豆腐は2cmの角切りにしておく。
- 鍋に油をひき、豚肉と玉ねぎを炒め、火が通ったら3カップの水を入れる。
- 沸騰したら、木綿豆腐、キムチを入れ、最後に調味料とワンタンの皮を入れて、できあがり♪

ここでは、給食で好評だったメニューやおすすめのメニューを紹介していきます。毎日の献立の参考になれば嬉しいです♪今月は、3月の給食に登場したメニューを紹介します。ぜひ、お試しください!