

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。

入学・進級おめでとございます!

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ね！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。

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保持増進を図る。
- 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。
- 命と自然の恵みへの感謝
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活動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

★たんたんの日こんだて
Aコース日 22日(木)・Bコース 23日(金)
岩見沢呉汁に入っている大豆、手造りみそ、鶏肉と玉ねぎの甘辛煮に入っている玉ねぎが岩見沢産ですよ。

★入学・進級おめでとごこんだて
Aコース日 27(火)・Bコース日 28(水)
みなさんの入学・進級をお祝いしてお祝いいちごゼリーが登場しますよ♪お楽しみに！

4月は新1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☆

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♪
キムチスーフ

- 材料(4人分)
- キムチ…14g
 - キムチ…80g
 - 豚もも肉…60g
 - 木綿豆腐…1/2パック
 - にら…20g
 - 長ねぎ…20g
 - おろしにんにく…小さじ1
 - 三温糖…小さじ2
 - 醤油…小さじ3
 - 塩…少量
 - 油…小さじ1/2
- ～つくり方～

- ① 豚もも肉はスライス、にらは3cm、長ねぎは小口切り、木綿豆腐は2cmの角切りにしておく。
- ② 鍋に油をひき、豚肉とにんにくを炒め、火が通ったら 3 カップの水、砂糖、しょうゆを入れる。
- ③ 沸騰したら、木綿豆腐、キムチ、にら、長ねぎを入れ、最後に調味料を入れて、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いたします。ぜひ、お試しください！

岩見沢の給食!

- 給食で使用する食材については、地産地消の取り組みを推進しており、できるだけ、地元の食材を使用するようにしていますよ。
- パン
岩見沢産「キタノカオリ」を使用し、市内のパン屋さんで作られていますよ。
- 牛乳
北海道産の牛乳が毎日つきます。
- 麺
岩見沢産「きたほなみ」を使用した袋麺です。
- ごはん
岩見沢産「ななつぼし」を調理所で炊いています。
- 野菜など
季節にちよ岩見沢産の玉ねぎ、レタス、ヤーコン、大豆などを使用します。