



が っ き ゅ う し ゚ く 4月給食だより

令和6年4月8日
御蔵島小中学校
校長 廣瀬 京子
栄養士 瀧田 優

ご入学、ご進級おめでとうございます。学校給食を通して旬の食材や、様々な食文化と出会い、食に興味をもつきっかけになればと思っています。これから栄養満点、安全でおいしい給食づくりを自指して、精一杯頑張ります。どうぞよろしくお祈りします。

が っ こ う き ゅ う し ゚ く も く ひ ょ う 学校給食の7つの目標

<p>① 栄養を摂ることで健康を保ち、健康の増進を図る。</p> 	<p>② 食事・食生活についての理解を深め、規則正しい食生活を実践するための判断力と望ましい食習慣を身につける。</p> 	<p>③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性と協同の精神を養う。</p> 	<p>④ 食生活が自然の恩恵を受けて成り立つものであることを知り、命や自然を尊重して環境を大切にすることを養う。</p> 
<p>⑤ 食生活が多くの人々によって支えられていることを知り、勤労を重んずる態度を養う。</p> 	<p>⑥ 日本や日本の各地域の伝統的な食文化についての理解を深める。</p> 	<p>⑦ 食料の生産、流通、消費についての理解を深める。</p> 	<p>給食はこれらの7つの目標に基づき、教育活動の一環として行われています。</p> 

みくらしまじょうちゅうがっこう きょうしよく ♪ 御蔵島小中学校の給食 ♪

☆主食

・ ご飯は週4回、パンと麺は交互に週1回程度です。パンは調理員さんの手作りです。

☆おかず

- ・ 季節感のある旬の食材を取り入れるようにしています。
- ・ 煮物、焼き物、蒸し物、揚げ物、炒め物、汁物等いろいろな調理方法で調理をします。
- ・ パンだけではなく、カレーやシチューなどのルウ、サラダのドレッシングなども全て手作りです。和食の白だしはかつお節からとっています。
- ・ 御蔵島産の食材（魚、たけのこ、明日葉）を取り入れています。

こんだてひょう きょうしよく
献立表・給食だより
をかつようください!

まいつき こんだてひょう きょうしよく
毎月、献立表・給食だよりをご家庭に配布します。
こんだてひょう きょうしよく
献立表や給食だよりを見ながら、給食や食生活のことなどをお子さんと一緒に話していただけたらと思います。

