

# 4月給食たより

## ～4月の献立について～

### 新年度の給食開始

#### 7日（金）2～6年生の給食開始

2～6年生は7日（金）から給食が始まります。

7日（金）の「桜飯」は江戸時代に食べられていた料理です。茶飯の上に薄く切った「たこ」を桜に見立ててのせたご飯です。



#### 11日（火）1年生の給食開始

1年生は、11日（火）から給食が始まります。

みんなで協力して準備をして、楽しく会食します。

### 春が旬の食材を使った献立

#### 14日（金）たけのご飯

たけのこを給食室で下茹でし、ご飯と一緒に炊き込みます。たけのこに含まれるチロシンは、集中力を高め、やる気をアップしてくれます。たけのこの香りもとてもよいですね。旬の味を楽しみましょう。



#### 18日（火）カリッとあさりのサラダ

醤油とみりんで下味をつけて、油でカリッと揚げたあさりが入ったサラダです。



## ～学校給食とは～

学校給食は、子どもたちの心身の健やかな育成を図るため、教育の一環として位置付けられています。給食は7つの目的に基づいて実施しています。

### 【学校給食 7つの目的】

- 1 自分から栄養に気を付け、好ききらいなく食べ、健康なからだをつくります。
- 2 食事についての正しい理解と望ましい食習慣を身に付けます。
- 3 学校生活を楽しく豊かなものにし、明るい社交性を養います。
- 4 食べ物が自然の恵みであることを理解し、生命や自然環境を大切にする態度を養います。
- 5 食生活がさまざまな人に支えられていることを学び、感謝する態度を養います。
- 6 わが国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めます。
- 7 食べ物はどのように作られて、輸送され、消費されていくかなどの理解へと導きます。

## ～ご入学・ご進級おめでとうございます～

4月より着任いたしました栄養士の湯浅聡美です。給食調理は、株式会社メフォスです。協力して、安全・安心でおいしい給食を作ってまいりますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

