

# 4月 給食・食育だより

平成31年4月

(2019年)

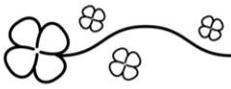
熊本支援学校

## ご入学・進級 おめでとうございます！

日中は春の陽射しが気持ちいい季節となりました。たくさんの花が咲いて、春の香りがいっぱいです。

本年度は9日から給食が始まりました（中学部1年生と高等部1年生は10日から、小学部1年生は15日から）。学校給食は栄養や健康面だけでなく、食事のマナーや感謝の心、郷土料理など様々な食育について学ぶ場でもあります。ご家庭でも、ぜひ給食のことを話題にさせていただきたいと思います。本年度も、献立表やお便り等で情報発信していきますので、1年間どうぞよろしくお願ひ致します。

### 学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p>
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥我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ること。</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p> 	<p>引用： 学校給食法総則</p> 

給食室メンバーがかわりました

栄養教諭：荒木 有佳里

調理技師 竹林 新子

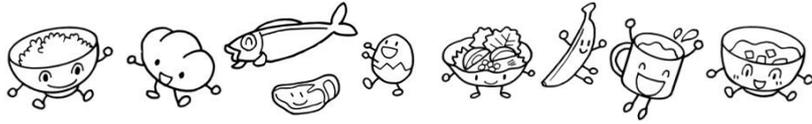
3人の子どもの子育て中です。  
好きな料理はグラタンです。

熊本聾学校からきました。  
得意料理は鶏肉のチーズパン粉やきです。



栄養教諭1名、調理員6名で安全でおいしい給食を作りますので、よろしくお願ひします。

学校給食の内容



【牛乳】

成長期の子どもたちに必要なカルシウム・たんぱく質・ビタミンを補うために、200cc パックのものを毎日出しています。

【ごはん】（月・火・木曜）

永田炊飯に委託しています。

月曜日…白ごはん

火曜日…麦ごはん（マ・ミール）

木曜日…麦ごはん（ぶちまる）

【パン】（水・金曜）

菊池市七城町のパン工場で作られたパンが届きます。熊本県産の米粉や小麦を使ったパン、かぼちゃパンなどの野菜パンがあります。形も丸型、コッペパン、食パンといろいろあります。



【おかず】

煮もの、揚げもの、炒めもの、蒸しもの、和えもの、汁ものなど、バラエティーに富んだ料理を心がけています。かつおぶし、こんぶ、煮干しでだしをとり、塩分控えめでもおいしく食べられるように工夫しています。

<給食献立についておねがい>

学校給食では、栄養バランスや食育の考えから、さまざまな食材を使用します。使用する食材については「給食献立カレンダー」に詳細を示していますので、ご家庭でもよく確認して頂くようお願いいたします。食物アレルギーや体調不良の原因にならないよう、給食で初めて食べるという食材がないようにご家庭でも普段から食べていただくようよろしくお願ひします。

献立カレンダー  
(例)

使用食材をよく確認してください。特にたんぱく質や果物は食物アレルギーの原因になることがあります。

こ	25		
ん		ぎゅうにゅう	切干大根とひじきの煮物
だ			
て		麦ごはん	親子煮
あ	牛乳	鶏肉	たまご
か	ひじき	しらす干し	
き	米	麦	じゃがいも さとう
み	油	ごま	
ど	にんじん	ほうれんそう	
り	たまねぎ	きゃべつ	きゅうり
	干しいたけ	切干だいこん	
	700kcal	27.7g	790kcal 31.0g

好き嫌いせず残さず食べて、元気に学習・活動しましょう！

