

4月

給食だより



令和3年4月

©yoshikawa

吉川市学校給食センター



学校給食は学校教育活動の一つです



「学校給食の目標」は学校給食法に示されています。学校での食育の推進において、学校給食は生きた教材として活用されるよう、目標達成にむけて様々な取り組みをしています。

学校給食7つの目標

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
- 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。
- 明るい社会性と協同の精神を養う。
- 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。
- 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。
- 伝統的な食文化を理解する。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

その他に吉川市の給食で取り組むこと

★適正な塩分摂取量

健康な生活を送るために、給食においても減塩が大きな課題です。特に汁物では、素材の味とうまみを活かした調理をすることで、適正な塩分量での提供を行います。



★図書との連携

今年度、各学校に勤務されている4人の図書館司書さんに協力していただき、各小中学校の図書室に行事食や旬の食べ物・給食だよりの内容に関係する本の展示コーナーを設置していただきます。それぞれの図書館司書さんが、学校にある本から選んでくださいます。ぜひ、図書室に足を運んで展示コーナーをのぞいてみてください。読書でも食を楽しみましょう。

1月には図書館司書さんとのコラボ給食を予定しています。





なまりんからのプレゼント！！ ♡ハートにんじん♡

まいつきこんだて 毎月献立のどこかになまりんがこっそりハート型のにんじんを入れています。残さず
た 食べるで見つかるかもしれません。みんなで協 力して上手に盛り付けましょう。

給食のレシピ紹介

きゅうり、とうもろこし、りょうり、しょうかい
給食で登場する料理のレシピを紹介します。
こんげつ、きゅうり、いちばんにんき
今月は、給食で一番人気の「コロコロきゅうり」
です。問い合わせが多いため、再びの紹介です。

「コロコロきゅうり」



★材料 (一人分)

きゅうり 1/2本 青じそドレッシング 適量



★作り方

- ①きゅうりを1～1.5 cmくらいの厚さの輪切りにする。
- ②沸騰した湯で①のきゅうりを1～2分茹でる。冷水で冷まして水気を切る。
- ③器に盛り付けて、ドレッシングをかけて出来上がり。



©yoshikawa

保護者のみなさまへ

令和3年4月から給食食材の放射性物質の分析を休止します

【休止の理由】

- ① 当市において平成24年の分析開始当初から放射性物質が検出されていないこと。
- ② 国の出荷制限により放射性物質の基準値を超える食材は、出荷されないように対策が取られていること。

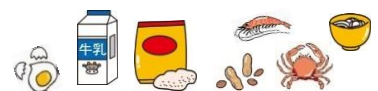
【休止の扱い】

今後、放射性物質が基準値を超えて含まれる食材が学校給食食材で流通していることが明らかになった場合は再開します。

※詳細につきましては、右 QR コードからご確認いただけます。



☆7大アレルゲン除去献立について ※必ずお読みください。



学校給食では7大アレルゲン除去献立の提供を実施しています。学校給食で実施する7大アレルゲン除去献立は、文部科学省により作成された『学校給食における食物アレルギー対応指針』に基づいて行いますので、調味料などに微量に含まれる食品に関しては除去の対象外となります。また、給食で使用する食材料については、同じ食品であっても異なるものが使用される場合があります。