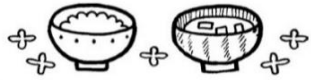
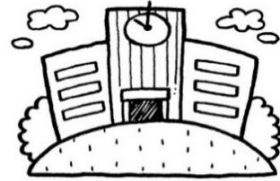


# 給食だより 4月号

新年度が始まり、9日から給食も開始しました。子どもたちが毎日よく食べてくれているので、給食室はとても喜んでます。24日から1年生も始まりますね。今年度もおいしく、安心安全な給食を作っていきたいと思います。これからもモリモリたくさん食べて、健康な体を作っていってほしいです。

## 学校給食の7つの目標

<p>適切な栄養摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>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、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>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>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>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</p> 	<p>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>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> 	

### 給食当番の身支度チェック

- ① 髪の毛は全部帽子に入れましょう
- ② マスクはきちんとつけましょう
- ③ つめは短く切っておきましょう
- ④ 手は石けんできれいに洗いましょう
- ⑤ 清潔な白衣を身につけましょう



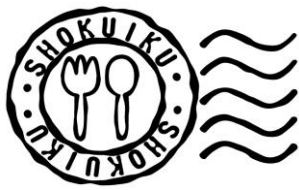
これから1年間、お子さんたちが健やかに成長していくために、栄養バランスのよい給食を提供していきます。

毎日、生きた教材としての「学校給食」を通して、食育を学んでほしいと思います。ぜひ、ご家庭でもお子さんと給食を話題にして話していただけると嬉しいです。

### 給食に毎日で「牛乳」

全部飲めると良いですね！成長期にはたくさんのカルシウムをとることが必要です。また、骨に貯められる量が決まるのが20歳くらいまでと言われています。成長期に十分に骨量を増やすことで、加齢による骨量の減少を緩やかにして、将来の骨粗しょう症リスクを減らすことができますよ！





# にほん きょうどりょうり し 日本の郷土料理を知ろう

今年度のテーマは、昨年度に引き続き「日本の郷土料理を知ろう！」です。日本各地には、その土地の食べ物や特色を活かした郷土料理がたくさんあり、今でも大切に受け継がれています。今年度も、日本の郷土料理を紹介しながら給食を通して食べ物に感謝する心、食文化など次世代を担う子どもたちに伝えていきたいと思ひます。



## 4月 愛媛県「鯛めし」

今年度は「鯛めし」についてです。「鯛めし」は愛媛県の郷土料理です。1800年前の神功皇后の時代には食べられていたと言われていて、神功皇后が鹿島明神に祈願した時、漁師たちから献上された鯛を喜び、米と一緒に炊き込んで、それをお供えしたのが「鯛めし」の始まりです。鯛という魚は「めでたい＝鯛」に通じるところから、お祝い料理として作られます。本当の「鯛めし」は、米と鯛だけで炊くものですが、給食ではにんじんやごぼうを加えてアレンジしています。



かしまじんじゃ

えひめけん



たい

めで



じんぐうこうこう

