給 食 だ より 4 月 号

4月の地産地消

米 だいず 若さのみそ あいおいさんとうふ たまねぎ にんにく 干ししいたけ ゆずかじゅう ちりめんじゃこ ほしえび

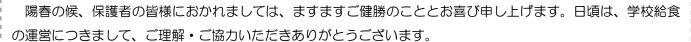
4月のかみかみ献立

13日 マカロニかりんとう20日 おさつスティック27日 ひよこまめのスープ



ご入学。ご進級おめでどうございます

保護者の皆様へ



相生市学校給食会では、食材の購入・献立・調理等に研究と工夫を重ね、栄養管理面や食育について充実を図ってきました。今後も、安全・安心、栄養バランスはもとより、地元の旬の食材や県産の食材を活用した、子どもたちの喜ぶおいしい給食、よりよい学校給食を目指していきたいと考えています。今後ともご理解・ご協力のほど、よろしくお願いします。

本年度から相生市学校給食のテーマとして、『**まるまる満点!多彩なメニュー!未来につながる 相生の給食**』を掲げ、相生市の学校給食の良さをアピールしていきますので、よろしくお願いします。

さて、平成23年度より始まりました給食費の無料化ですが、今年度も引き続き実施する運びとなりました。 相生市ではこの事業を通して、経済的負担の軽減だけでなく、子どもたちの心と体の健やかな成長と、食に関わる人々や自然の恩恵に感謝する心や、食の大切さを身に付けることに寄与することを願っています。

<主食>

*ごはん 週4回

相生産及び兵庫県産の米を使っています。

精白米の量で 1人あたり

小学校低学年 60g

中学年 70g

高学年 80 g

中学校 90gです。

わかめごはん、たきこみごはん、 ちらしずし、赤飯などもありま す。

*パン 週1回(木曜日)

小麦粉の量で 1人あたり

小学校低学年 40g

中学年 50g

高学年 60g

中学校 70gです。

揚げパン、米粉パン、黒糖パン などもあります。

相生命の学校給食



<牛乳>

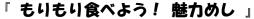
基本的には毎日牛乳がつきますが、月2~4回、牛乳以外の飲み物になります。給食に牛乳がつかない日や給食のない日は、家庭で飲みましょう。

<副食(おかず)>

煮物、汁物、揚げもの、和え物 (サラダ)炒め物、蒸し物と 様々な調理法で変化をつけて います。また、地産地消を推進 し、地元の旬の食材を使った栄 養バランスのとれた副食を心 がけています。特に毎月19日 は『食育の日』として地元の食 材を多く使った献立を実施し ています。

毎週木曜日は噛む力をつける ために、かみかみ献立を実施し ています。

令和5年度の特色ある献立のテーマ





丼や混ぜご飯、手作りの佃煮やふりかけなど、様々なごはんメニューが毎月登場します。4月は、26日(水)の『キムタクごはん』です。

令和5年度1学期の学校給食は、4月11日(火)から7月14日(金)までです。 (小学1年生は4月18日(火)から始まります。)