

食育だより

2022年度

4月号

岩美町学校給食共同調理場

ご入学・ご進学おめでとうございます。令和4年度の給食が始まりました。給食では、準備から食事、後片付けまでの実践を通じて、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけることができます。新型コロナウイルス感染拡大防止対策で、換気や手洗い、配膳などの衛生に留意しながら、給食準備をスムーズにし、落ち着いた給食時間を過ごしてほしいと思います。

食育だよりは、ご家庭にお伝えしたい「食」に関する情報を発信していきたいと思います。よろしくおねがいします。

岩美町学校給食共同調理場の給食

副菜(和え物など)

主に体の調子を整える野菜をたくさん使ったおかずです。

主菜

主に体をつくる肉・魚・卵などを使ったメインのおかずです。

主食

ご飯やパン(週1回)など、主に体のエネルギーとなります。

牛乳

毎日つきます。成長発育に必要な栄養素がバランスよく含まれています。

その他

行事や季節に合わせたデザートなどです。

副菜(汁物など)

主に体の調子を整える野菜をたっぷり使った具沢山の汁物です。



- 日本の伝統的な行事食や郷土食などを取り入れ、季節感のある献立づくりをしています。
- 8(歯)のつく日は、「**かみかみ献立**」として、噛むことを意識し、よく噛んで食べられる食材を多く使った献立を実施します。
- 毎月19日の「食育の日」には、岩美町産の食材を多く使用した献立や県内産の食材を多く使用した献立を実施します。
- 児童生徒からの「**おたのしみ献立**」や授業に関連した献立を実施します。
- できるだけ手作りをを行い、**おいしい給食づくり**に取り組んでいます。



安全・安心でおいしい給食を心がけています。給食時間が、児童生徒の皆さんのリフレッシュできる時間となると嬉しいです。