### ぱくぱく通信

# きゅうしょくだより �������������������� 育 だ よ り

令和5年 4月号

栃木市大平学校給食センター

児童・生徒向け

がく しんきゅう

### ◎ご入学・ご進級おめでとうございます◎



#### 給食当番のお仕事編









# 当番以外の準備編









# をかたづ へん後片付け編









#### きゅうしょく た かたへん 給食の食べ方編









### ◎学校給食について◎

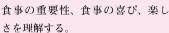
# 600

# 給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)



#### 食事の重要性





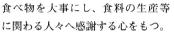


心身の成長や健康の保持増進の上で 望ましい栄養や食事のとり方を理解し、 自ら管理していく能力を身に付ける。



正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自 ら判断できる能力を身に付ける。







食事のマナーや食事を通じた人間 関係形成能力を身に付ける。



各地域の産物、食文化や食に関わる 歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

出典: 文部科学省『食に関する指導の手引―第二次改訂版―! (H31.3)

#### ◎食物アレルギーの対応について◎

大平学校給食センターでは、栃木市教育委員会指導のもと、食物アレルギー対応検討委員会において、安全に十分考慮して対応するための方法や対応品目について検討し、対応食の提供等をしています。原因食品の種類などに関わらず、医師の診断をもとに個別面談で保護者様、学校、給食センターで対応内容について相談いたします。お子様の食物アレルギーの症状に変化が見られる場合や新規に発症した際は、いつでも学校を通してご連絡ください。

#### ◎栃木市の学校給食で提供しない食品

そば、生卵、生魚、生肉、生やまいも、生魚卵、落花生、あわび、いくら、カシューナッツ、キウイフルーツ、まつたけ、くるみ ② 大平学校給食センターで対応食を提供する食品

卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、さけ、さば、鶏肉、豚肉

# ◎給食レシピ紹介◎

#### ♦焼きとり風煮♦

#### ◇材料(4人分)

・とりもも角切り 200a

下味 酒小さじ1 塩こしょう少々 おろし生姜4g

・片栗粉・揚げ油

・レバー缶詰め40g ・ねぎ(2cmに切る)120g タレ ・砂糖大さじ1/2 ・しょうゆ大さじ1

#### ◇作り方

①とり肉に下味をつけ、片栗粉をつけて、揚げる。ねぎも素揚げする。 ②タレを火にかけて作り、レバー缶詰めを入れ、温まったら、①を入れ混ぜ合わせる。

◇おすすめポイント 2月20日のメニューでした。「焼きとり風煮、タレもレバーもおいしいですね。大好きです。」「甘辛い味がおいしく食べやすかったです。」と 感想をいただいてます。