

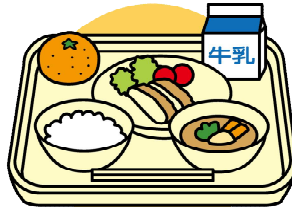
◎ご入学・ご進級おめでとうございませう◎

ご入学・ご進級おめでとうございませう。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思ひます。1年間、よろしくお願ひ致します。



学校給食は「食」を学ぶ時間です!

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



◎学校給食について◎

給食時間の過ごし方

全員が安心して、楽しく給食を食べられるよう、一人一人が安全や衛生に気をつけることが大切です。また、給食は決められた時間内に食べ終えなくてはなりませんので、食べるための時間をしっかり確保できるように、協力して準備を行ひませう。



給食では旬の食材を取り入れていますが、骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思ひます。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出ることがあります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。



◎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、各学校の食物アレルギーサポート会議において、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、代替食の提供等をしてひます。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、くるみ

◎大平学校給食センターで代替食を提供する食品

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◎

☆とりのからあげレモンソース☆

◇材料(4人分)

- ・とり肉切り身50g 4枚
・片栗粉適量
・下味:塩1g 酒6.5g
・揚げ油適量
レモンソース
・砂糖15g ・しょうゆ15g
・レモン汁2.5g ・水12ml

◇作り方

- ①とり肉切り身に下味をつけ、片栗粉をつけて揚げる。
②レモンソースの材料を合わせる、①に②のレモンソースをかける。

◇おすすめポイント

2月25日のメニューでした。「からあげだけでもおいしいのにレモンソースがかかってさらにおいしいです。」「レモンソースがおいしいです。」などと感想をいただひてひます。

学校給食の目標のポイント
※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。
健康

2 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。

3 あか明るい社会性と協同の精神を養う。

4 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。

5 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。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。