

きゅうしょく だより

4月



ご入学・ご進級、おめでとうございます。

色とりどりの花が咲きほこる中、新年度が始まりました。たくさんの希望や期待をもって、新年度を迎えたことと思います。

毎日元気に過ごすためにも睡眠をしっかりと、朝食を食べて登校するように心掛けましょう。



学校給食の目標

(「学校給食法」より)

学校給食はただお腹を満たすためだけでなく、食を通じた人間形成や生きる力を育むために、食育の観点から次々の7つの目標があります。

(※ 文部科学省から出されている7つの目標を分かりやすく表現しています。)

① 今よりも健康になる

自分に必要な栄養量を取り、元気な体を作ろう。



② 良い食事が分かる

栄養のバランスのとれた食事を規則正しく食べよう。



③ 一緒に気持ちよく食べる

皆で協力して、給食の時間を楽しく過ごそう。



④ 命・自然を大切に

自然の恵みに感謝し環境を大切にしよう



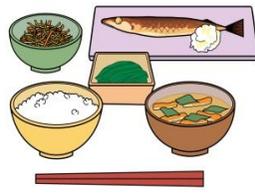
⑤ 働く人に感謝する

食事に関わる方に感謝し心を込めて挨拶をしよう。



⑥ 昔から伝わる食文化を知る

昔ながらの食文化を大切に受け継ごう。



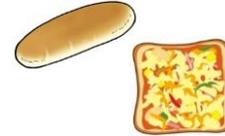
⑦ 作る、運ぶ、食べるという流れを知る

給食ができるまでの道のりを知ろう。



国府北小学校給食共同調理場について

【パン】



週1.5回(第2・第4月曜日・木曜日)

コッペパンの他にも、はちみつパンやミルクパン、アップルパン、米粉パンなどがあります。揚げパンやトーストなど、調理場で作るものもあります。

【ごはん】



週3.5回(第1・第3月曜日・火・水・金曜日)

栃木市産のコシヒカリを使っています。赤飯、わかめご飯などの変わりご飯も出ます。調理場で作った五目ご飯の具やチキンライスの具などと合わせてセルフで作る混ぜご飯もあります。

【牛乳】



不足しやすいカルシウムが摂取できるように毎日出ます。学校給食用の牛乳は、県内産を使っています。

【おかず】



栄養量に基づいて、煮物、揚げ物、汁物、あえ物など、変化に富んだ献立を心掛けています。



市産、県産でとれた農作物を中心に使い地産地消に取り組めます。「正月料理」や「節分」、「端午の節句」などの食文化を取り入れています。「とち介ランチ(6月～12月実施)」は市内統一の献立で、栃木市の特産品の理解を深める機会にしています。日本の郷土料理や世界の料理を取り入れて、様々な食文化や味に触れる機会を作ります。

国府北小学校給食共同調理場 スタッフ紹介

今年度は学校栄養士1名、調理員12名で、児童生徒の

心と体の健やかな成長を支えていくため、より安全・安心でおいしい給食を目指して努力していきますので、よろしくお願いいたします。

* 調理業務委託

キョウワプロテック 株式会社

