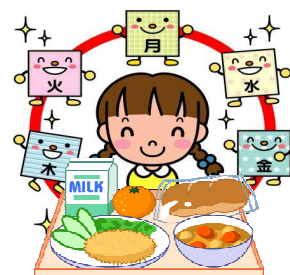


いちがっき もくひょう しょくじ た  
\* 1学期の目標 食事をみんなでおいしく食べよう！

## 〈 学校給食について知ろう！ 〉

学校給食は、子どもたちへの食事の提供だけでなく、教育的な面でも大きな役割を担っています。子どもたちの心と体の成長に役立っています。

平成26年  
栃木市都賀学校給食センター  
所長 萩原 吉則  
栄養士 山根 教子  
熱田 淑乃



## 学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p>	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができ、及び望ましい食習慣を養うこと。</p>	<p>③学校生活を豊かにし、明るいつ交性及び協同の精神を養うこと。</p>	<p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p>
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p>	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p>	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p>	

## 〈都賀学校給食センターのようす〉

給食センターでは、安全でおいしい給食が子どもたちに提供できるように、衛生管理に十分注して調理しています。また、楽しい給食になるよう、献立は食の経験が豊かになるように心掛けています。行事食やセレクト給食、地元の食材を活用したふるさとメニューなど献立の多様化を図っています。

子どもたちが元気な心と体を育めるように、学校給食で支援していきたいと、ご家庭でも、子どもたちの「食」が豊かになるよう応援してください。「今日の給食は、何だった？おいしかった？」という言葉がけから、食べることへの関心を持たせてあげましょう。



## 都賀の学校給食紹介

地場産物を活用した給食を提供しています！

今年度も、JAしもつけをはじめ地元の生産者の方のご協力をいただき、地場産物をたくさん使った給食にしていきたいと思ひます。さっそく、4月18日(金)の給食には、フレッシュな都賀産「とちおとめいちご」が給食に登場しました。とてもいい香りの甘いいちごに、子どもたちは大喜び！

みんなでおいしくいただきました。

また、毎月、地元でとれた旬の野菜をたくさん給食に取りいれています。4月は、米、小松菜・ほうれん草・にら・もやし・みそというように、生産者のみなさんのご協力により、おいしい食材をたくさん取りいれた給食が都賀給食センターの特徴です。

### 〈 4月18日(金)の献立 〉

ごはん、牛乳、栃木市産大豆の麦納豆  
カレー肉じゃが、大根とわかめのみそ汁  
都賀産とちおとめいちご

いただきます！

栃木市産大豆の麦納豆

都賀産コシヒカリ



都賀産とちおとめいちご

都賀産手作りみそ

## ◆ みんなで考えてみましょう！「たべものクイズ」

### クイズ

1 魚への漢字 何と読むの？

① 鯖	② 鰯	③ 鰹
④ 鱈	⑤ 鰈	⑥ 魚



2 和食に欠かせない調味料で、現在では海外でも人気の「ソイソース」と呼ばれる調味料はなんだ？

- ①みりん
- ②しょうゆ
- ③みそ



④しょうゆ