

食育だより5月号



〈 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。



①健康の保持増進

②望ましい食習慣

③明るい社交性や協同の精神

④生命や自然の尊重

学校給食のねらい



⑤勤労を重んずる態度の育成

⑥伝統的な食文化

⑦食料の生産、流通、消費

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、献立は栄養のバランス、季節感や色合い、味のバランス、子どもの嗜好などを考え、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思ひます。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をはじめ地元の皆様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(木)の給食には、フレッシュな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! おいしくいただきました。



〈 こんだて 〉

ごはん・牛乳・カレー肉じゃが・野菜スープ・とちおとめいちご

◆ みんなで考えてみましょう! 「たべものクイズ」

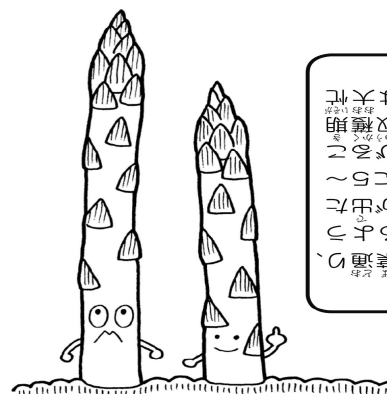
クイズ 1

Q. アスパラガスの名前の由来はなーんだ?

- ① 明白にはすばらしく伸びるから
- ② たくさん食べるとおならが出るから
- ③ ギリシャ語で新芽を意味する言葉から



わかるかな?



「新芽」の言葉通り、土から出てくるから、まさに芽が出た。すばらしく伸びるから。とあるのが収穫期には農家の人は大忙し。

クイズ 2

Q. 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ーんだ?

- ① みりん
- ② しょうゆ
- ③ みそ

