

給食だより 4月号

●問合せ●
 秦野市学校給食センター(はだのっ子キッチン)
 電話番号 0463-86-6525 (直通)

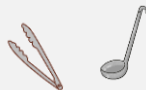
1年生の皆さん、ご入学おめでとうございます。中学生になり、勉強や部活動、新しい先生や友達と充実した3年間を過ごしてくださいね。2年、3年生の皆さん、進級おめでとうございます。中学校給食は、皆さんの通学する中学校とは少し離れた「はだのっ子キッチン」で調理をしております。小学校とは、設備の違いなどにより、作り方や献立も違います。しかし、皆さんに美味しく食べてもらうために、たくさんの人が関わって給食を一生懸命作っている点は、小学校と同じです。給食の時間が少しでも楽しみになり、成長期である皆さんの体が健やかに成長できるように給食を作りますので、ぜひたくさん食べてくださいね。

給食費のお知らせ

4月分の引き落としは、**4月30日(火)**です。
 今年度の給食実施回数は170回、
 月額5,100円(8月を除く)です。
 なお、3年生は給食実施回数が150回のため、
 2月は3,600円、3月の徴収はありません。

☆☆☆ 給食センターからのおねがい ☆☆☆

★食具(トングやおたま等)は、来た通りに戻して片付けます。
食缶の中には入れないでください。
給食センターの洗浄機が壊れてしまいます。



★食べ残したパンは、パンの袋に戻しましょう。
**食缶の中に入れてしまうと、他の献立と混ざって
 残量が計れなくなってしまいます。**



各学校から給食センターに返ってきた食缶や食器などは、生徒みなさんからのメッセージです。きれいに返ってくると、給食センターの調理員さんたちも気持ちよく片付けをすることができます。給食の片付けはもちろん、食べ残しのないようにできるだけみんなで食べできるようにしましょう。

学校における食育とは



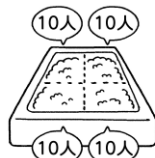
食育は生きる上での基本で知育、徳育、体育の基礎となるべきものとされています。学校においては、学校給食や食に関する指導を通して子どもたちが望ましい食習慣や食に関する知識を身につけるようにすすめていきます。

食事マナーを守って食べよう

食事マナーは、相手への思いやりの気持ちであらわれたものです。食事の場が楽しい雰囲気になるようにみんなで工夫しましょう。

給食の盛りつけポイント

汁物は、汁の実が多かったり少なかったりしないように、底までよくかき混ぜます。ごはんは40人の場合、全体を4等分した量から10人分を配るようになるなどの目安をつけると、配膳しやすくなります。



心を込めて 給食の片づけ

感謝の気持ちを持っていねいに片づけをしよう

食べ残しは決まりを守って食缶に戻そう



食器に食べ物がついていないかを確認しよう



配膳台をきれいにしよう



12日(金)

ふるさと秦野食育DAYを実施します

秦野産の食材を使用する「ふるさと秦野食育DAY」。4月は新学期のお祝い献立として、秦野市が日本一の生産量を誇る「千村の桜漬け」で作るカップケーキを提供します。桜漬けを塩抜きしてミキサーにかけ、生地に混ぜ込んでいます。食べるとほんのり桜の香りがするかもしれません。見て楽しむ桜も素敵ですが、今年は桜を味わって、春を感じてみてくださいね。

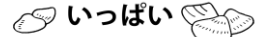


水産物支援！ 北海道産ほたてが給食に登場します



外国に輸出できない水産物を支援するため、16日(火)は一般社団法人日本海老協会から無償提供いただいた「ほたて」を使ってクリームシチューを提供する予定です。ほたては北海道産のもので、全国の学校給食で提供されています。美味しく食べて、皆で水産物業界を応援しましょう！

貝類はうまみ成分がいっぱい



しじみやまぐり、あさり、ほたてがいのなどの貝類には、うまみ成分のコハク酸が含まれています。しじみのみそ汁やまぐりのうしお汁、あさりのクラムチャウダーなど、いろいろな料理で食べられています。



献立表確認のお願い

給食で初めて食べる食材はありますか？

食物アレルギーは、乳児がもっとも多く、年齢が上がると共に減少します。しかし、中には学童期以降にアレルギー症状があらわれる場合もあります。給食で初めて食べる食材がある場合は、体調のよい時に、まずは、家庭で食べることをおすすめします。



Q. 給食にはどんな栄養素が含まれているの？

A. 学校給食の栄養素量の基準は、文部科学省によって決められています。学校給食は、成長期の子どものに必要なエネルギー、たんぱく質、脂質、ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、ビタミンA、B1、B2、C、食物繊維などがバランスよくとれるように定められています。



今年度も1年間
 よろしくお願いたします



★今年度の給食にかかわるスタッフを紹介いたします★

栄養士 小河 聖 (おがわ ひじり)
 栄養士 吉野 慶子 (よしの けいこ)
 栄養士 及川 しず子 (おいかわ しずこ)
 調理員 ハーベストネクト株式会社

はだのっ子キッチンで力を合わせておいしい給食を作ります！