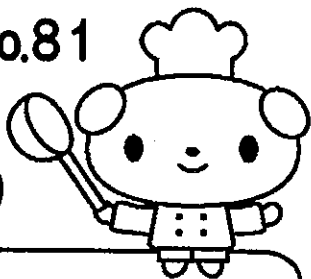


食育通信

No.81



♪給食で守ってほしいあんなことこんなこと♪

学校給食は、子ども達が栄養バランスのとれた食事をクラスの仲間や先生と一緒に食べ、そのふれあいの中で心を豊かにし、体の健康を育てていきます。みんなで楽しい給食時間になるよう、以下のことに気を付けているか、確認してみましょう。

令和2年4月 帯広市学校給食センター

※ご入学・ご進級※

※おめでとうございます※



暖かい日が続く、うらかな春を感じるようになりました。新年度が始まり、新たな生活に期待と不安が入り混じる季節です。今年度も給食センターでは、安全・安心で体にも心にもおいしい給食づくりを、職員一同全力で取り組んでまいります。



1年間、よろしくお願いします！



Obihiroの給食豆知識

給食センターのご紹介

帯広市の学校給食センターは、帯広市のほぼ真ん中に位置し、帯広市内の全小中学校40校分の給食を作っています。約100人の調理員が、小学校2コース、中学校1コースに分かれて給食づくりをしています。

毎月、給食センターから「給食だより」と「食育通信」を配布しています。給食献立表のほか、食材の産地や行事食の紹介、給食のレシピなど、様々な情報をお知らせしています。

ご家庭の献立や食生活の参考に、ご活用ください。

学校給食キャラクターの「Obihiro」だよ★
給食のことはなんでも聞いてね♪



石けんで手を洗う



給食当番が配っている間は
静かに待つ



食器や食缶は
大切に扱う



おわんは手に持って食べる



苦手なものも
少しずつ食べてみる



おしゃべりに夢中になって
食べることを忘れない



口に食べ物を入れたまましゃべらない

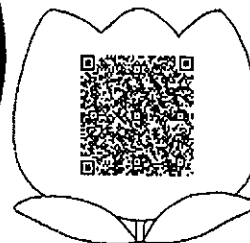


よくかんで食べる



帯広市学校給食センターのホームページは、帯広市ホームページ <http://www.city.obihiro.hokkaido.jp/> から、教育・文化・スポーツ→学校教育→学校給食で、ご覧になることができます。

QRコードから、ホームページをチェックしてね☆



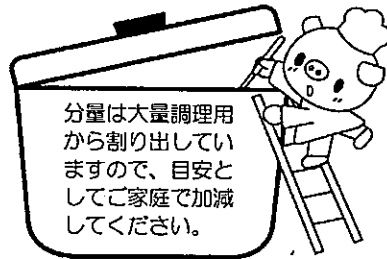
★給食メニューレシピ紹介★

大人気
コロコロ
チキン
シリーズ!

コロコロチキンのおろし煮

<材料 4人分>

- ・鶏ももぶつ切り肉 …360g
- ・大根 …輪切り3cm分(約160g)
- ④ {
 - ・しょうゆ …大さじ1弱
 - ・めんつゆ …大さじ1強
 - ・みりん …大さじ1強
 - ・日本酒 …大さじ1弱
 - ・炒め油 …適量

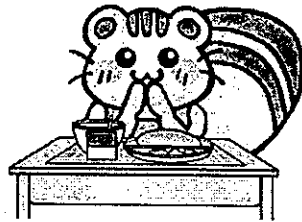


<作り方>

1. 大根は皮をむき、すりおろす。
2. フライパンに炒め油をひき、鶏ももぶつ切り肉を炒める。
3. 2に大根おろし、④の調味料を加えて煮込む。
4. 肉に火が通ったらできあがり。

「コロコロチキン」は、バジル風味やレモンペッパー焼きなど、給食で大人気のメニューばかり!

4月は和風な味付けのおろし煮が登場するよ!



放射性物質の測定検査

<2月17日から2月26日までの間の測定結果について>

該当食材を検査し、すべての食材から放射性セシウムは検出されませんでした。
※放射性物質検査結果はテレホンサービスでもお知らせしています。

TEL 49-1903

★★学校給食について★★

ご入学・ご進級おめでとうございます。いよいよ新学期がはじまります。
学校給食は、子どもたちの健やかな成長のため、適切なエネルギーや栄養バランスを考え、安全で安心しておいしい給食を提供します。

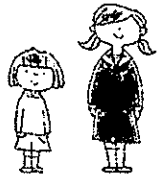
●はじまり

児童・生徒の栄養補給を目標として始めました。その後、子どもたちの心身の健全な発達に教育上の役割が認められ、教育活動の一環として定着しました。



●栄養

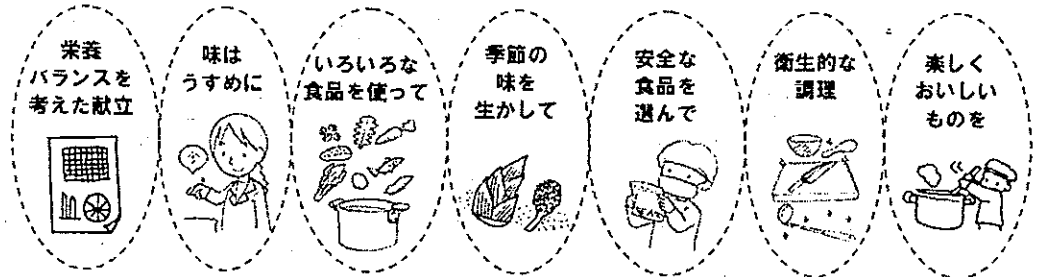
入学したばかりの小学1年生は中学3年生までの9年間で大きくたくましい体に成長します。この9年間は成長期に入るため、とくに栄養バランスが大切です。



<h3>●目標</h3> <p>学校給食では、食育基本法や学校教育法を受け、7つの目標を定めています。</p>	<p>健やかな体をはぐくむ</p> <p>適切な栄養の摂取で健康の増進を図る。</p>	<p>食生活のお手本になる</p> <p>食に関する判断力と楽しい食習慣を養う。</p>	<p>力を合わせ、学校生活を豊かに</p> <p>助け合う心や明るいつながりを養い、学校生活を豊かにする。</p>
<p>自然と命の恵みへ感謝</p> <p>生命や自然を尊重し、すすんで環境を守る態度を養う。</p>	<p>支え合いで成り立つ食生活</p> <p>様々な人の力に支えられていることへの理解を深める。</p>	<p>伝統的な食文化</p> <p>日本の伝統的な食文化への理解を深める。</p>	<p>生産・流通・消費のしくみ</p> <p>食料の生産・流通・消費の正しい理解に導く。</p>

こんなことを心がけて学校給食をつくっています

学校給食の献立は、文部科学省から示された「学校給食摂取基準」に基づいて作成されます。



毎日、安全でおいしい給食が子どもたちのところに届くように、心を込めて作ります。