

給食たより 4月

むかわ町学校給食センター
 鶴川学校給食センター
 42-2211
 穂別学校給食センター
 45-2888

ご入学・ご進級おめでとうございます。いよいよ新学期が始まり、給食がスタートします。今年度も子どもたちの健康と健やかな成長を願って、安心・安全な学校給食の提供と食に関する指導を行ってまいります。また、生産者の皆様のご協力をいただき、むかわ町産の食材を多く活用して、子どもたちにとって登校する楽しみのひとつとなるような給食の提供に努めてまいりますので、ご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。

食育で育てたい6つの力 (食育の視点)



食事の重要性

食事をすることは楽しく、心を豊かにしてくれることを感じる。



心身の健康

栄養学的な意味を知り、興味をもつ。なんでも食べる。



食品を選択する能力

知識や情報をもとに、自ら判断し、選択する。



感謝の心

食べ物を大切に、食に関わるすべての人に感謝の気持ちをもつ。



社会性

食事を通して、協力し、人のことを思いやる気持ちを育む。



食文化

地域ごとの産物や料理、伝統を知り、大切にする。



保護者の方へ

毎月、献立表を配布します。……………

ご家庭での食事作りの参考にするなど、活用ください。また、給食で初めて食べた食品でアレルギー症状が出るケースがありますので、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に食べてみることをお勧めします。



学校給食に関するお知らせ



給食の内容について



牛乳は(株)雪印メグミルクのもので、容量は200ccです。

主食は、ご飯(米飯)が基本でむかわ町産「なつぼし」を使用します。その他道産小麦使用のパンや麺を提供します。

デザートは季節の果物のほか、ゼリーや手作りのデザートも提供します。



七タミックスゼリー



だしは、昆布やカツオ節、煮干しなどからとり、うま味を生かして塩分を控えめにしています。

全国各地の郷土料理、行事食、世界の料理など、さまざまな献立を実施予定。です。お楽しみに!



むかわ町の学校給食の取り組み

むかわ町の学校給食では、一昨年度より町内の地場産物を活用した「むかわ食育の日」を行っております。毎月19日付近に、その時期の農産物や、町内で加工された食品を用いたメニューの提供をしております。昨年度は「むかわ食育の日」と並行して、アイヌ給食を実施しました。むかわ町の児童生徒のみならず、地元の方の食品について関心を持つことができるような内容づくりを心がけております。今年度もお楽しみに。



【昨年度の例】
アイヌ料理「チェヌオハウ」
 (むかわ町産じゃがいも・人参・大根・長ねぎ使用)
「焼きとうもろこし」
 (むかわ町産とうもろこし使用)



