給食だより　4月

高萩市立
学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮し、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。

給食等を通して学び、身に付けたいこと（食育の視点）

食事の重要性

食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

心身の健康

心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

食品を選択する能力

正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

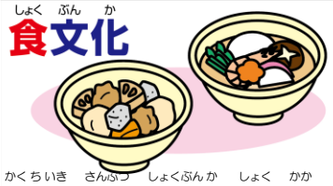
感謝の心

食べ物を大事にし、食料の生産に関わる人々へ感謝する心をもつ。

社会性

食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

食文化



各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

茨城をたべよう！

毎月19日は食育の日

今月の「茨城を食べよう」はキャベツです。キャベツは、クセがなくほどよく甘いことから様々な料理に使用されています。みなさん、「春キャベツ」はご存じですか？キャベツは、ハウス栽培のおかげで１年中食べることができますが、「春キャベツ」は今の時期にしか食べることができません。ふつうのキャベツに比べて、見た目が丸くふわっとしており、えぐみがなくみずみずしいのが特徴です。4月の献立には、どちらのキャベツも使用されています。違いを味わってみてください。

お知らせ

≪３月分食材放射性物質検査結果≫

給食センターでは、給食食材の放射性物質検査および調理済み給食１食分の放射性物質検査を実施しています。検査の結果、放射性ヨウ素・放射性セシウムともに検出されませんでした。詳しくは、市のホームページをご覧ください。

目指せ！給食マスター

給食当番のお仕事編

身だしなみを整えましょう

協力して準備をしましょう

１人分を考えて丁寧に盛り付けましょう

汁物は底からよくかき混ぜ、具を均等によそいましょう

給食の食べ方編

よい姿勢で食べましょう

口をとじて、よくかんで食べましょう

立ち歩いたり、友達が嫌がる話をしたりするのはやめましょう

時間内に食べ終わるようにしましょう

≪４月分給食使用予定食材産地≫

食材	産地	食材	産地	食材	産地
新じゃがいも	茨城県	じゃがいも	北海道	さば	長崎県
きゅうり		セロリ	長野県・静岡県	めばる	アメリカ
長ねぎ		にんじん	千葉県	ぶた肉	茨城県
キャベツ	茨城県・愛知県	もやし	栃木県		
春キャベツ	千葉県・神奈川県	えのき	長野県・新潟県	とり肉	国内

～ 給食センターからのお知らせ ～

高萩市のホームページでは、「今日の給食」を給食のある日は毎日投稿しています。ぜひ、ご覧ください。

また、給食センターでは調理員を募集しています。勤務条件などの詳細については、高萩市ホームページをご覧になるか給食センター（ＴＥＬ0293-23-7412）までお問い合わせください。