

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。

新入生を迎えて、新しい1年が始まります。給食はおいしくて栄養がとれるだけでなく、季節や行事に合わせてさまざまな料理や食材が出てきます。元気に過ごすためにも、好き嫌いせず何でも食べられるといいですね。



食事のマナーを身につけよう

給食前の準備、そして給食を食べている時にはマナーがあります。周りの人と気持ちよく食べるためにも、次のことを心がけて、楽しい給食の時間にしましょう。

給食の前に…



せっけんをよくあわだ泡立てるのがポイントです。

てあら手洗い



給食当番の身支度チェック

- マスクはきちんとつけたかな？
- 帽子をかぶったかな？
- 白衣のボタンはしめたかな？
- つめはのびていないかな？

感謝の気持ちをこめて、あいさつをする



食べる時の姿勢は…



姿勢をよくすると食べ物の消化もよくなります。

おわんをもた持って食べる。

いすに深く座って背筋を伸ばす。

両足を床につける。

食器の並べ方をチェックする



苦手なものでも、一口チャレンジ！！



正しくおしを持つ



保護者の皆様へ

学校給食について

心身の健やかな成長を願い、学校教育の一環として行われる学校給食には、食を通じた人間形成や生きる力を育むため、次のような7つの目標が定められています。

学校給食の7つの目標

1. 健康の保持、増進を図る



2. 望ましい食習慣を養う



3. 明るい社交性と協同の精神を養う



4. 勤労を重んずる態度を養う



5. 伝統的な食文化への理解を深める



6. 生産、流通、消費について正しい理解に導く



7. 生命、自然への感謝と環境の保全に寄与する態度を養う



いばらきを食べよう！

毎月19日は食育の日



「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月分給食使用予定食材産地》

食材	産地	食材	産地	食材	産地
さつまいも	茨城県	じゃがいも	北海道	ホキ	ニュージーランド
白菜		たまねぎ		あじ	日本
だいこん		えのき	長野県・新潟県	さば	ノルウェー
長ねぎ		にんじん	徳島県	ぶた肉	国内
キャベツ	茨城県・愛知県	もやし	栃木県	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掲載しています。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ください。給食センター（TEL0293-23-7412）までお問い合わせください。

※4月分の口座振替日は5月27日（月）です。



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。