

# 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す。子どもたちの健全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努めてまいります。



学校給食は「食」を学ぶ時間です!

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康に良い食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



**学校給食の目標のポイント**

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

**1** 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

**2** 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。

**3** 明るい社会性と協同の精神を養う。

**4** 自然の恵みへの理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

**5** 食生活が多くなる人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。

**6** 伝統的な食文化を理解する。

**7** 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

## 茨城をたべよう!

毎月19日は食育の日

かぶはビタミンCやカルシウム・カリウムを多く含んでおり、根も葉もおいしく食べることができます。茨城県でもたくさん作られていて、かぶの旬は3~5月の春と、10~11月の秋です。



## 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
大根・白菜	茨城県	じゃがいも	北海道	さば	国産
きゅうり		玉ねぎ		ホキ	ニュージーランド
長ねぎ・かぶ		にんじん	徳島県・千葉県	さわら	韓国
春キャベツ		もやし	栃木県	ぶた肉	国産
キャベツ	愛知県	えのき	長野県	とり肉	国産



### 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。



### 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。