



ご入学・ご進級おめでとうございます。



こんにちは、栄養教諭の小林礼子です。
 元気いっぱいの新入生を迎え、新学期の給食がスタートしました。
 学校給食は、地場産物(常総市でとれた食べ物)や季節ごとの食べ物を取り入れ、
 栄養のバランスを考えて作っています。また、行事食や郷土料理、リクエスト献立の
 ほか、新メニューもどんどん取り入れていきます。楽しみにしててくださいね。

学校給食7つの目標

学校給食は、学校での教育に欠くことのでき
 ないものです。学校で食育を行っていくための
 「生きた教材」として、給食時間はもとより、
 授業などでも活用します。

すこ
 健やかで丈夫な体
 をつくろう!



しぜん ゆた めく
 自然の豊かな恵み、
 いただく命に感謝しよう!



きゅうしょく とお
 給食を通して、
 社会をよく
 知ろう!



しょくじ たいせつ し
 食事の大切さを知り、よい
 食べ方を身に付けよう!



学校給食の目標

がっこうきゅうしょく もくひょう
 (学校給食法 第2条より)

みらい つた
 未来に伝える
 ふるさとや
 伝統の食を
 知ろう!



まも
 マナーを守り、たす
 けあい楽しくなか
 よくしよう!



そだ ひと えら ひと
 育てる人、選ぶ人、
 つく ひと
 作る人…みんなの
 ちから た
 力で食べられる。
 「ありがとう」の
 こころ
 心をもとう!



今日の給食どうだった?



まいにち きゅうしょく わだい
 毎日の給食をぜひおうちで話題にしてみてください。「知らないものが出た」「いまいちだ
 った…」などいろいろな感想が出てくると思います。「おいしい給食だったよ!」と、毎日
 の会話がはずむような給食づくりに努めます。また、給食は栄養バランスを考えてつく
 られています。主食・主菜・副菜がそろっているので、献立を立てるときの参考にしてくだ
 さい。給食のレシピをたよりに掲載することもあります。参考にできればうれしいです。

★ 学校給食 大・調・査 ★



【主菜】・おぼんの右上に置く

肉や魚、卵などのたんぱく質を多く含む食べ物で、大皿に盛りつけます。



【副菜】・おぼんの左上に置く

野菜や果物が中心のおかずで、小皿に盛りつけます。



【主食】・おぼんの左下に置く

ごはん：毎週3回
常総市産のコシヒカリ使用。
白米のほか、麦ごはん、混ぜごはんなどのときもあります。

パン：毎週1回
茨城県産の小麦粉（ゆめかおり）使用。

めん：毎週1回（6～9月は回数減）
茨城県産の小麦粉（きぬのなみ）使用。

【牛乳】

基本的に毎日出ます。コーヒー・乳飲料や飲むヨーグルトのときもあります。

【汁物】・おぼんの右下に置く

野菜がたっぷり入った具だくさんのスープです。

おかずは、新鮮な食材を使用し、なるべく手作りを心掛けています。いろいろな調理法（煮る・焼く・揚げる・蒸すなど）でバラエティーに富んだメニューを提供します。また、かつお節や昆布などからだしをとり、食材のうまみを生かして塩分を控えめにしています。

学校給食における食物アレルギー対応について

常総市では、食物アレルギー対応マニュアルに基づき、食物アレルギーを有する児童生徒に対して、詳細な献立材料表や加工食品の配合表を配付しています。資料の配付には、医師の診断（学校生活管理指導表の提出）と面談が必要になります。詳細な配合表が必要な場合や新たな食物アレルギーが発症した場合は、担任の先生や栄養教諭まで御連絡ください。

※常総市では、食物アレルギーを有する児童への除去食や代替食の提供は行っておりません。

豊岡小学校のホームページでは、給食の献立を写真で紹介しています。
ご家庭でも給食について話題にしてみてください。

HP：「常総市立豊岡小学校」で検索

○相談受付中…食べることに何か気になっていることがある方は、栄養教諭（小林）まで

☆TEL：24-0554☆