



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、
 作る人…みんなの
 力で食べられる。
 「ありがとう」の
 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。

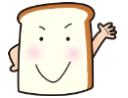
白米のほか、麦ごはん、混ぜごはんなどのときもあります。

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

茨城県産の小麦粉（きぬのなみ）使用。



【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。



【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真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ご連絡ください。

※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いません。

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☆