

もいもい

～食育だより～

4月号 海道小学校 2018. 4. 9

お家の人と読んでくださいね

まいつき にち
毎月19日は
食育の日!!

ご進級、おめでとうございます。だんだんと春の暖かさが感じられる時期になりました。

しっかり食べて元気に明るい学校生活を送りましょう。
今年度も栄養バランスのとれた豊かな給食を提供していきます。

かいどうしょうがっこう きゅうしょく しょうかい
海道小学校の給食を紹介します!

<献立について>

平成28年度から、米飯献立が週4回になりました。混ぜご飯やお赤飯なども学校で炊飯しています。その他にもパンや麺類の献立があります。また海道小は、豊郷地区の農家の方々に協力して頂き、地元食材を多く使用しています。旬の野菜をはじめ、大豆・お米・モチ米・ささげなどを納品しています。

<小中一貫の取組>

豊郷地区の小中学校で、連携して食育に取り組めます。
・豊郷なかよしメニュー
・歯と口の健康週間メニュー
・お弁当の日共通実施
・豊郷食育たより
などを実施します。

<給食用食材の放射線物質検査>

宇都宮市では、給食用食材と調理済み給食の放射線物質検査を行っています。それぞれの結果については、毎月の産地報告のおたよりでお知らせします。
また、宇都宮市のホームページからでも検査の結果をみることができます。

わたしが給食を作ります!

栄養士：永田 道啓
<委託業者：株式会社レクトン>
小澤 薫 (チーフ)
福田 誠一 (サブチーフ)
倉沢 紀代子
金子 由美子



宇都宮市からのお知らせ



<給食献立料理レシピサイト>

本市の学校給食を多くの方々に知ってもらえるように、日本最大の料理レシピ検索・投稿サイト「クックパット」に「宇都宮市学校給食キッチン」のページが開設しました。

ぜひ、活用してみてください。
「宇都宮市学校給食キッチン」アドレス
<http://cookpad.com/kitchen/14312506>

<宮カフェでの学校給食>

宮カフェにおいて「標準献立」にアレンジを加えた学校給食メニューを毎週水曜日に販売しています。多くの方に、学校給食を知っていただくために実施しています。



4月のもくひょう

たの 楽しい給食

たのしいじかんにしよう!



食事マナーを覚える



グループで食べる



楽しい給食の時間にすることができるよう、食器・はしの持ち方、並べ方、食事の姿勢など基本的な食事マナーを身に付けましょう。
グループ作りをし、色々な人と楽しい給食時間を通して、相手を思いやるなど豊かな心を育てていきましょう。