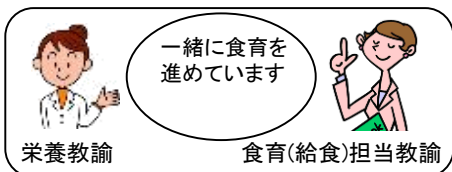


食育だより



2025年 4月 加古川市食育(給食)研究部会・栄養研究部会

ご入学・ご進級おめでとうございます

草花が一斉に芽を出し、春到来です。ご入学・ご進級おめでとうございます。

給食は、4月10日(木)から始まります。学校給食は、成長期にある児童の心と体の健康や発達のため、旬の食材を取り入れ、栄養バランスを考えて作られています。また、行事食や郷土料理などバラエティーに富んだ献立も登場します。お楽しみに！

食事の内容

	ごはん 週3回です。 ごはん、麦ごはん、菜飯、 わかめごはん など
・手作りのふりかけや混ぜご飯・丼なども登場します。	
	パン 週2回です。 コッペパン、黒糖パン、 バターパン など
・黄金パンは給食室でパンを揚げて、きな粉をつけています。	

	おかず ・いろいろな種類の食材を使用し、旬のものや栄養バランスを考えて献立を作成しています
・食品を選定する際には添加物をできるだけ使用していないもの、新鮮で安全なものを選んでいます。	
・いろいろな行事食(こどもの日、七五三、節分、ひなまつりなど)を実施しています。	
・郷土料理や世界の料理が出ることもあります。	

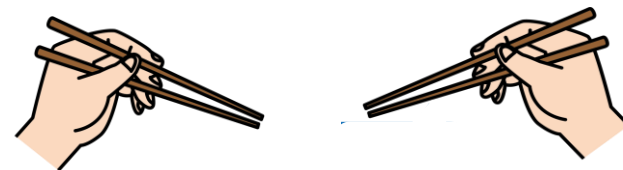
	牛乳 毎日出ます。 1本200cc 足りない栄養を補ってくれます。
---	---



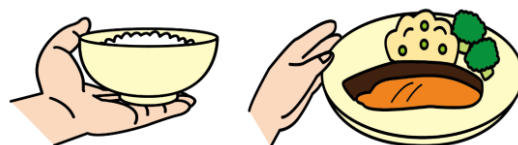
マナーを守って楽しく食事しよう



食事のあいさつをします



正しくおはしを使います



うつわに手をそえて食べます



せすじを伸ばしてこしかけます



よくかんで食べます

ご家庭へおねがい

マスク・ハンカチ・おはしセットを持たせてください

おはしセットは、毎日洗って持たせてください。

お家でお手伝いさせてください

食事の用意や後片づけなど、できるところをさせてください。

当番の時、自信につながります。

給食のことを話題にしてください

献立表を見て、「今日何を食べたの？」などお話してみてください。

