

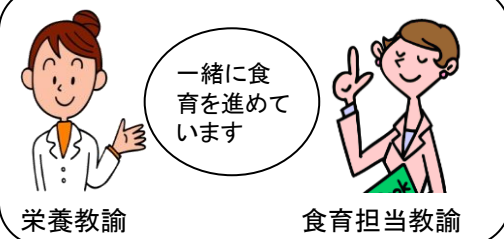
食育だより

2024年 4月 加古川市食育・栄養研究部会

給食が始まります！

ご入学・ご進級おめでとうございます。新入生のみなさんは新しい学校生活が始まり、在校生のみなさんは学年が一つ上がりました。心機一転やる気に満ちていることと思います。

学校給食は、成長期にある児童・生徒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っています。また、行事食や郷土料理などバラエティーに富んだ給食を提供していきますので、お楽しみにしてください。



みんなで楽しく食事ができるように、食事のマナーを身につけましょう



お茶わん・おはしを正しく持ちましょう

食事の内容

	ごはん 週3回 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の具などが付くこともあります。	

	パン 週2回 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。	

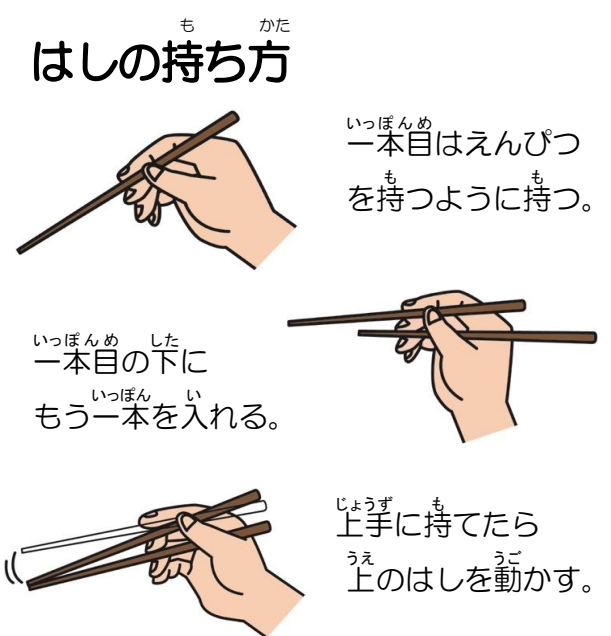
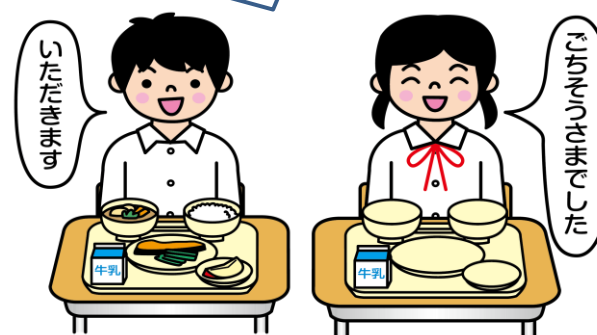
	おかず ・いろいろな種類の食材を使用し、旬のものや栄養バランスを考えて献立を作成しています。
・食品を選定する際には添加物をできるだけ使用していないもの、新鮮で安全なものを選んでいきます。	
・いろいろな行事食（こどもの日、七五三、節分、ひなまつりなど）を実施しています。	
・郷土料理や世界の料理が出ることもあります。	

	牛乳 毎日 1本200cc
---	------------------

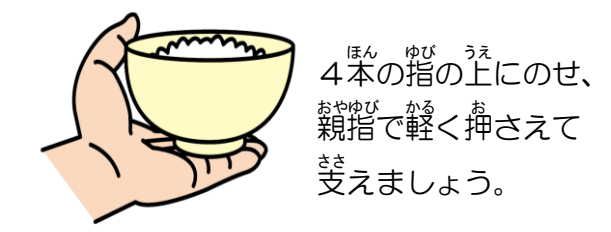


体とつくえの間は、こぶし一つ分あける。

「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつはきちんとしましょう。



おはしの正しい持ち方に気をつけて、お茶わんは持って食べましょう。



出典：月刊誌「学校給食」・いらすとや