

4月



給食だより

平成28年4月
日光市立大室小学校

ご進級・ご入学おめでとうございます。学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。また、安全安心な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。今年一年間、よろしくお願いいたします。

学校給食の目標



<p>学校給食の7つの目標</p> 	<p>① 適切な栄養摂取 健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>② 望ましい食習慣 日常生活における食事について正しい理解を深めること。</p> 	<p>③ 明るい社交性 社交性を養い、学校生活を豊かにすること。</p> 
<p>④ 生命および自然の尊重 尊重する精神と環境保全に努める態度を養うこと。</p> 	<p>⑤ 食に関わる人びと 勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥ 伝統的な食文化 我が国や各地域の優れた食文化について理解を深めること。</p> 	<p>⑦ 食料の生産、流通および消費 生産、消費等について正しい理解に導くこと。</p> 

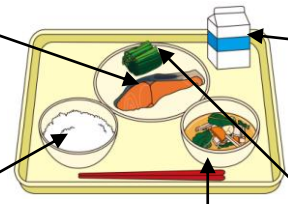
給食の食事内容・並べ方

主菜 **ごはん**と**汁物の奥**
魚、肉、卵、大豆製品など。たんぱく質が多く、主にからだをつくるものになります。

主食 **手前の左側**
ごはん、パン、麺類など。炭水化物が多く、主に熱や力のもとになります。

汁物 **手前の右側**
足りない栄養分や水分を補います。

副菜 **主菜の奥**
野菜を中心とし、ビタミン、ミネラルが多く、主にからだの調子を整えます。



献立は、文部科学省で定められている学校給食摂取基準、食品構成に基づき、季節感や行事食、郷土料理、地場産物などを取り入れ作成しています。

牛乳 **汁物の奥**
成長期に必要なカルシウムを補うために、毎日200mlの牛乳がつけます。

給食当番の白衣について
給食当番で使用した白衣は自宅での洗濯をお願いします。その際、必ずアイロンがけをお願いいたします。
ボタンが取れていたり、ほころびがあった場合には、修繕のご協力をお願いいたします。



～今月の地産地消費材

こめこ 米粉パン～



日光市でとれたコシヒカリを使った米粉パンです。見た目は普通のパンと変わりませんが、中はもちもちとした食感で、かむほどに甘味が出てきます。小麦粉のパンに比べて水分量が多く、もちりとしています。