



土合小 給食だより (4月号)



ご進級おめでとうございます。春のうららかな日差しに包まれ、新年度が始まりました。新しい教室に、先生や友達と環境が変わり、気持ちも心機一転！給食室でも、心機一転！みなさん、やる気に満ちあふれているのではないのでしょうか。学校で学びや活動を生き生きと行うためには、何より健康が大切です。今年も、規則正しい食生活を心がけ、それぞれの目標に向かって頑張りましょう。

食べものでからだをつくり、食べ方で人をつくる学校給食

学校給食は、単におなかを満たすだけの食事ではありません。栄養バランスのとれた食事を提供することで、子どもたちの成長に必要な栄養を確保し、心身の健康増進を図ることはもちろん、正しい食事のあり方やマナー、社会性を学んだりする時間でもあります。

学校給食にはこんな目標があります！

◆健康な体をつくろう

成長期に必要な栄養をとり、健康の保持増進を図る。

◆食事の重要性を知ろう

食事の大切さや楽しさ、そして食べることの喜びを知る。

◆望ましい食習慣を身に付けよう

望ましい食事のとり方を、給食をお手本にしながら学ぶ。

◆感謝の心をもとう

自然の恵みである食べ物を大切にし、食べ物の生産・流通に関わる人々に感謝する。

◆社会性を養おう

食事のマナーや社交性を身に付け、他人を気づかい、学校生活を豊かにする。

◆食品を選択する力をつけよう

食べ物に関心をもち、正しい知識や情報から、自分で必要性や安全性の判断ができる。

◆食文化に関心をもとう

地域の産物や食文化（食にかかわる歴史や伝統）を理解し、尊重する心をもつ。

＝給食室のスタッフ紹介＝

今年度も調理業務を(有)Gフーズさんに委託して提供します。安全でおいしい給食をお届けできるよう、頑張ります！1年間、どうぞよろしくお願いいたします！

- ・栄養教諭 浅井 恵理
- ・調理員 岩間 裕人 中村 真美
- 矢部 穂乃華 吉野 亜紀
- 澤井 遥菜 青山 順子
- 鈴木 由紀 宮倉 香織
- 寺尾 こず恵 菅野 麻耶
- 中村 李枝 北島 ありか

《本校の給食の写真やレシピを紹介しています！》

毎日の給食を以下のQRコードから確認することができます。ご家庭で給食について話題にして頂けると有難いです。



子どもたちからリクエストをもらったレシピを紹介しています。



《今月の献立から》



- ◆10日(木) **お赤飯** (進級を祝う献立です。)
 さわらの西京焼き (「魚へんに春」と書く通り、春が旬の魚です。)
- ◆28日(月) **たけのごはん** (新たけのこを使います。たけのごはんで、春を味わいましょう。)
- ◆30日(水) **さいたまホワイトカレー** (さいたま市でつくられたスィーフードを使います。調理員さん手作りの美味しいルゥもお楽しみに！)

