

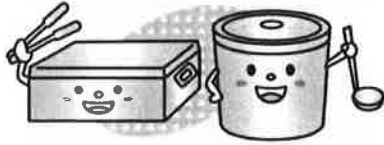
給食センターだより

2020年度 第1号
土幌町学校給食センター



ご入学・ご進級おめでとうございます！ 新入生にとっては新しい学校生活の始まりに、在校生は学年がひとつ上がり、心機一転やる気に満ちていることと思います。しかしその反面、知らず知らずのうちにストレスや疲れをためやすい時期でもあります。元気に学校生活を送れるように、1日3回の食事と十分な睡眠をとる習慣を大切にしていきたいと思っております。学校給食では、安全と衛生に配慮し、栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期の心と体の発達を支援させていただきます。

給食の紹介



牛乳



毎回付きます。ご飯に合わないのでは…という声も聞かれますが、成長期に欠かせない栄養素の補給、そして北海道の特産物を活用する意味からも、やはり献立からは外せないと考えています。

子どもたちそれぞれに嗜好があり、また食べ慣れた家庭の味とも違うと思います。統一献立の給食は言わば「同じかまの飯」。学級活動として、準備や後片付け、楽しい会食の仕方などをみながら学習していくなかで、給食の味にも慣れて好き嫌いなく食べられるようになってほしいと思います。

主食

ごはん



道産米（ななつぼし）を使用しています。白飯を中心に、混ぜご飯、カレーや丼物も取り入れています。

パン



unnecessaryな添加物を使わない学校給食用規格のパンです。100%十勝産の小麦粉です。（月2～3回）

めん

うどんとラーメンの種は、札幌市の製麺業者で学校給食用に作ってもらっています。その他、スパゲティや焼きそばなどは乾麺や冷凍麺を使用して調理しています。お店で食べるのとはちょっと違う「給食味」ですが、週に1回の種の日を子どもたちは楽しみにしているようです。



おかず

主菜

焼き物や揚げ物などメインのおかずです。子どもの好きなお肉や揚げ物に偏らないよう、焼き魚なども取り入れています。手のかかった調理ができないため加工食品も使いますが、原材料の産地が明らかで安全なもの、また食物アレルギーに配慮したものなどを購入しています。



副菜

サラダやあえ物です。野菜の苦手な子どもにもおいしく食べてもらえるよう、工夫に努めています。

汁もの

みそ汁はきちんと削り節でだしをとっています。洋風の献立には、スープやシチューが付きます。



学校給食の7つの目標

学校給食は、学校で食べる「食事」ということだけでなく、子どもたちが将来にわたって健康な生活を送れるように、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための「教材」となるものです。



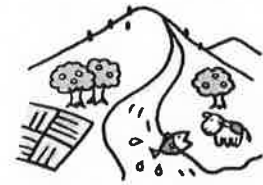
健康な体をつくる



望ましい食生活のお手本になる



助け合い、協力し合う社会性を身につける



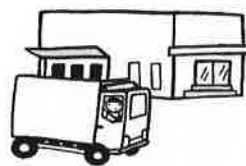
自然の恵みに感謝する心を育てる



勤労を重んじ、感謝する心を育てる



地域の食文化を知り未来に伝える



食を通して社会の仕組みを知る

～おなかい～

ご家庭で食べたことのない食材を給食で初めて食べるという児童もいるようです。給食だよりが配られたら使用食材を見て、まだ食べさせていない食材があった時には、できるだけ事前にご家庭で食べられる機会を作っていただきたいと思っております。そうすることで、その食材がお子さんの体に合うか合わないかを確認できるだけでなく、いろいろな食材を口にすることができるようになります。

