

ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生のみなさんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。今年度もひき続き、感染予防対策をとりながら給食時間となりますが、みなさんが安心して給食を食べられるよう衛生管理を徹底し、心をこめておいしい給食づくりにつとめていきます。よろしくお願ひします。

上の甲ってなあに？

「感謝の心を身につけよう 残さず食べて心も体もうれしいな」を合言葉に、給食を作り、食育指導を行ってまいります。また、給食センター所在地でもある「上の甲」とかけて毎月発行してまいります。

今月の給食テーマ 楽しい給食にしよう



学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。

給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。

給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。

給食の約束 ~「新しい生活様式」バージョン

みんなが気持ちよく給食を食べられるように、協力して準備や後片付けをし、マナールールを守って過ごしましょう。

Grid of 12 panels with illustrations and text detailing school lunch rules such as 'Exchange air', 'Wash hands', 'Sit quietly', 'Wear masks', etc.

安全にすばやく！ 給食の準備をすこつ

給食当番はしゃべらずにすばやく身支度をしよう。衛生面に気をつけて1人分の適量を盛りつけよう。当番以外の人は配ぜんが済んだら座って待とう。



春が旬のたけのこを使って 献立紹介 「たけのこごはん」

Recipe table for 'Takekoko Gohan' with ingredients like rice, chicken, shiitake, and bamboo shoots.

- 【作り方】 ① 米は炊いておく。 ② 鶏肉は1cm角、ごぼう・にんじんは短いせん切り、たけのこは短冊切り、きぬさやは、ゆでて細めに切っておく。油揚げは油抜きした後に5ミリ幅に切る。 ③ フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉を炒める。おろししょうが、酒を入れて炒める。さらにごぼう、にんじん、たけのこ、油揚げの順に加えて炒める。 ④ ③に火が通ったら砂糖、しょうゆの順に加えて味付けをする。 ⑤ ④とごはんをまぜこみ、きぬさやをのせたらできあがり。