

給食だより 4月

令和6年4月

学校



4月の目標
給食の準備や
後片付けを
きちんとしよう

ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから登校することが大切です。今年度も、お子さんたちが健やかに成長していくために、栄養バランスのよい給食を提供していきます。毎日の生きた教材である「学校給食」を通して、食に関する正しい知識と食習慣を身につけていってほしいと思います。ぜひ、ご家庭でもお子さんと給食について話題にしてみてください。

給食の決まり・食事のマナーを守りましょう

<p>給食の前に、机の上を片付けましょう。</p>	<p>手をきれいに洗いましょう。</p>	<p>給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。</p>
<p>協力して準備をしましょう。</p>	<p>全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。</p>	<p>姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。</p>
<p>食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p>	<p>時間内に食べ終わるようにしましょう。</p>	<p>食器は大切に扱いましょう。</p>

学校給食は、「昼ごはん」の役割だけではなく、食べ物や栄養、食事のマナーなどを学ぶ場でもあります。給食の約束を守って、友達や先生と楽しい給食の時間を過ごしましょう。

給食当番の身支度

身支度が整っているかチェックしてみましょう。



ひたちなか市の学校給食

- ごはん** 米はひたちなか市産「コシヒカリ」を使用しています。ごはんを主食とする日は、週に2~3回です。たけのこごはんやこぎつねごはんなど、混ぜごはんの日もあります。
- パン** 副食（おかず）と調和するように、甘味や油脂分を抑えています。食パン、黒パン、ミルクパン、はちみつパン、米パンなどいろいろな種類のパンが出ます。週2回程度です。
- 牛乳** 茨城県産の牛乳です。毎日200mlを出しています。発育期の児童生徒の骨格、筋肉、血液を造るうえで欠かせないカルシウムやたんぱく質を効率よくとることが出来ます。
- おかず** 季節感があり、和食・洋食・中華とバラエティに富んだ献立を心がけています。また、地場産の食材（野菜・魚介類など）を取り入れています。



4月の給食について



- ★入学・進級のお祝いにちなんだ献立を取り入れています。
【くすきり入りすまし汁】
- ★旬の食材を使った献立を取り入れています。
【春野菜のみそ汁、かつおフライ、たけのこごはん、春キャベツのジェノベーゼスパゲッティ】
- ★今月のいばらき美味しお献立
【ごはん、牛乳、豆腐の中華煮、華風あえ】

茨城をたべよう



とと(魚)をたべよう

「茨城をたべよう運動」は、県民一丸となって茨城県の豊かな農林水産物を食べて応援する地産地消運動です。

ひたちなか市の学校給食でも、献立に県産や市内産の食材を積極的に取り入れ、子供たちに地域の食材の魅力をPRしています。



ひたちなか市では、平成28年4月1日に「魚食の普及推進に関する条例」が制定されました。10月10日は「魚（とと）の日」、8月8日は「タコの日」、毎月10日は「魚食普及推進日」です。学校給食では、地産地消を推進するとともに、「お魚のまち」であるひたちなか市の魅力を発信するため、毎月の献立に積極的に魚料理を取り入れています。今年度も、地域で水揚げされる魚やその加工品を給食に取り入れ、子どもたちへ魚食についてPRしていきます。

美味しく減塩小
美味しおレシピ

華風和え

<1人当たり>
エネルギー 25kcal
食塩相当量 0.3g

【材料】(4人分)

- キャベツ 100g (約2枚分)
- 小松菜 80g (約1/2袋)
- 人参 20g
- もやし 60g
- しょうゆ 大さじ1/2
- 酢 大さじ1/2
- ごま油 小さじ1
- 砂糖 少々

<作り方>

- キャベツは短冊切りにし、小松菜は3cm幅に切り、人参は千切りにする。
- 野菜をそれぞれ茹でて、冷まし、水気をよく切っておく。
※電子レンジで加熱する場合は500Wで約2分
- 調味料を合わせ②の野菜と和える。

★ ごま油の風味を生かし、少ない塩分でも美味しく感じられる中華風の和え物です。