

給食だより 4月号

檀原市立耳成南小学校

ご入学、ご進級おめでとうございます！新年度がスタートしました。
 今年はどんな1年になるでしょう。
 新しい出会いに胸がわくわくしますね。
 今年も、安全でおいしい給食をみなさんにお届けします。お楽しみに！

学校給食は「食」を学ぶ時間です！

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



令和7年度の檀原市学校給食



「食育の日」のテーマ

今年度も、世界各地の料理を、学校給食に取り入れます。学校給食にでてくる世界の料理から、その国の歴史や気候、特産物などを知り、文化について学びましょう。
 4月は、オーストラリアの料理です。



【献立紹介】チキンパルミジャーナ



材料(1人分)

- 鶏もも肉 50g
- 塩 0.1g
- こしょう 0.01g
- 小麦粉 5g
- 水 1g
- パン粉 4g
- 揚げ油 適量
- たまねぎ 20g
- トマト 5g

- トマトピューレ 4g
- ケチャップ 4g
- ウスターソース 0.4g
- 三温糖 0.2g
- 赤ワイン 0.2g
- コンソメ 0.05g
- こしょう 0.01g
- 水 5g
- ピザ用チーズ 5g

〈作り方〉

- 鶏もも肉に塩こしょうして、小麦粉と、水で液を作り、くぐらせる
- パン粉をまぶし油で揚げる
- たまねぎをみじん切り、トマトをさいの目切りにする
- たまねぎを炒め、トマトと調味料を加えソースを作る
- 最後にチーズを加え煮込む
- 揚げたチキンにソースをかける (オーブンがあれば、チキンの上にソースをかけ、チーズをのせて焼いてもよい)

お知らせ



今年度よりSDGsの取り組みでプラスチックごみの削減のため、ストローがなくても飲みやすいように、牛乳パックの形状が変更になりました。ストローなしで直接飲めるようにチャレンジしてみましよう。

なお、牛乳アレルギー等の児童生徒への配慮などストローの継続が必要な場合はストローをお渡します。

学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

ストローがない環境パック School POP®はとっても清潔

「ストローがない環境パック」は、従来のストロー入りパックと比べて、衛生面でも清潔で、持ち運びも楽です。また、ストローなしで直接飲むことで、プラスチックごみの削減にも貢献します。