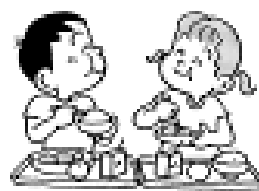




すくすくだより 4月号

ご入学、ご進級おめでとうございます。

今年度も子どもたちの健やかな成長のために、おいしくて安全な学校給食の提供に努めていきたいと思ひます。どうぞよろしくお願いいたしす。



☆学校給食は、7つの目標（学校給食法）に基づき、学校教育の一環として行われています。

学校給食の 7つの目標

1 健康の保持、増進
～元気な体をつくろう～



2 望ましい食習慣の定着
～給食を手本に
学びましょう～



3 社交性と協同の精神
～協力しあって、
なかよく～



**4 生命・自然への感謝
と環境保全**
～命の恵みに感謝して
「いただきます」～



5 勤労を重んずる態度
～感謝の気持ちで
「ごちそうさま」～



**6 伝統的な
食文化への理解**
～昔から伝わる食べ物の
よさを知ろう～



**7 生産・流通・消費
についての理解**
～給食が届くまでの
流れを知ろう～



～竹原市の学校給食を紹介します～



主 食



ごはん(月・水・金曜日
隔週火曜日)
＊米は竹原市内産を使用
白ごはん・麦ごはん・カレー
季節の変わりごはんなど
パン(隔週火曜日・木曜日)
コッペパン・黒糖パン
チーズパンなど



主 菜



肉・魚・卵・豆類を使った
おかずなど

副 菜



野菜・海藻・いもなどを使った、
和え物、汁物、炒め物など



デザート



季節の果物・ゼリー・ヨーグルト
トなど

★毎月、竹ちゃん給食、広島県の料理、食育の日の献立、各地の郷土料理など、特色のあるメニューをとり入れています。
献立表の下にのせていますので、参考にしてください。



牛 乳

200mlの牛乳が1本
毎日つきます。

給食メニューを
紹介します！
『たけちゃんサラダ』



(材料4人分)

ハム	2枚	マヨネーズ	適量
ゆでたけのこ	100g	酢	小さじ1
きゅうり	1/2本	さとう	小さじ1
じゃがいも	1/2個	塩	小さじ1/4
にんじん	1/5本	こしょう	少々

【作り方】

- ①ハムは細切り、たけのこ、にんじんは厚さ2mm位のいちよう切り、きゅうりは輪切りにして、塩をしておく。じゃがいもは角切りにする。
- ②じゃがいも、にんじんは、ゆでる。
- ③①②を調味料で和える。