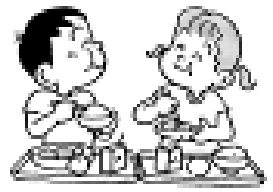




すくすくだより 4月号

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っております。どうぞよろしくお願いいたします。



☆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)
コッパン・黒糖パン
チーズパン・パンパンなど



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。献立表の下に掲載していますので、参考にしてください。



牛乳

200mlの牛乳が1本
毎日つきます。



～本物の味を子供たちに伝えます～

竹原市の給食は、和風の汁物だけでなく、洋風のスープにも昆布とかつお節の合わせだし、または煮干しでだしをとってつくっています。カレーは、市販のルーは使わず、昆布とかつお節でだしをとり、カレー粉など数種類の調味料を入れてつくっています。天然のだしをとり、うま味のおいしさを子供たちに伝えています。



昆布と削り節でだしをとっています。