

令和6年



4月 給食だより



No.471 発行：阿見町立学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます

うらかな春の日差しのもと、新1年生を迎え、新年度が始まりました。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。しっかり睡眠をとり、バランスのよい食事を摂ることが大切です。

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。1年間よろしくお祈りします。

「学校給食」は **生きた教材** です！

学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子ども達の健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられ、以下の7つの目標を達成することを目指しています。



学校給食の目標（「学校給食法」第2条より）

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



給食センターでは、阿見町の保育所3か所、小学校7校、中学校3校の給食を調理しています。今年度の1日の食数は、約4,500食です。栄養士4名、調理員25名、配送員15名、事務職員4名、総勢48名の職員が、安全でおいしい給食を子ども達に届けるため、取り組んでいます。



阿見町学校給食センター
通称：「ぱくぱくセンター」



阿見町のキャラクター[ピース]と「さくら」が描かれた配送車。



調理中の様子

【副菜】

サラダや和え物、汁物、煮物など

野菜を中心としたおかずです。ビタミン類や食物繊維などを補います。たけのこ、バターナッツかぼちゃ、白菜など季節に合わせた阿見町産の野菜を積極的に使用しています。

【主菜】

魚・肉・卵・豆腐・豆類など、たんぱく質が豊富なものを、揚げ・焼き・蒸し・煮などで調理します。

【牛乳】

成長期に必要なカルシウムを補うために、毎日1本（200ml）つきます。（月1回程度発酵乳になります。）

【デザート】

足りない栄養素を補うほか、給食の楽しみとして、デザートが付く日もあります。



※児童生徒からのリクエスト献立や行事食、世界や日本の食べ物紀行、地産地消献立なども取り入れています。

【主食】 ごはん、パン、めんなど

ごはん：米は阿見町産の「コシヒカリ」です。週4回の米飯給食のうち、2回麦を入れます。季節や行事により、混ぜご飯や炊き込みご飯を出します。
パン：コッペパンや食パンの他、黒パンや米粉パンなども出します。
めん：ソフトめんや中華めんを利用して、様々な味のラーメンやうどんなどを出します。

お知らせ

★毎月、献立表と給食だよりをスクリーンで送付します。

ご家庭での食事作りの参考にするなど、ご活用ください。また、町のホームページにも過去の献立表や、給食だより、給食メニューのレシピ等、掲載していますので、ご覧ください。

★5月の給食だよりから「ワンポイントアドバイスコーナー」を掲載します。

今年度も5月より、阿見町と連携協力協定を締結している茨城県立医療大学地域貢献研究センターの先生の寄稿文を掲載します。

献立表



給食だより



レシピ紹介



レシピ募集

