

令和7年



4月給食だより



No.482 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

ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思えます。1年間、よろしくお願い致します。

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。



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労働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。



給食では旬の食材を取り入れています。骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出ることがあります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。

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。



阿見町立学校給食センター
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、発酵乳を出すこともあります。)

【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。



★毎月、献立表と給食だよりをスクルで送付します。

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。

献立表



給食だより



レシピ紹介



★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の先生の寄稿文を掲載します。