

給食だより 4月

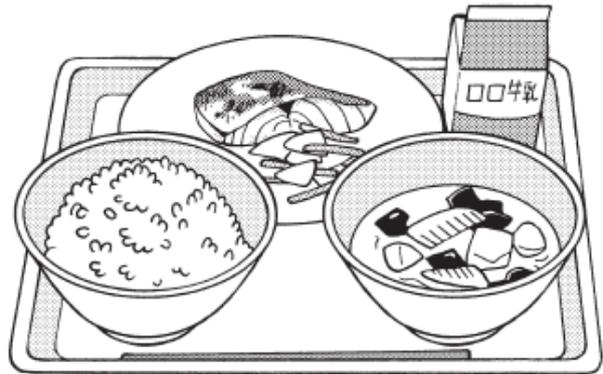
令和6年 4月9日
港区立青山中学校
校長 中田 和直
栄養士 森 祐子



ご入学・ご進学おめでとうございます。新学期もスタートし、給食も10日（水）から始まります。楽しい学校生活を送るためには、健康が一番です。環境が変わる4月は、特に疲れがたまりやすい時です。早寝・早起きをこころがけて、朝ごはんをしっかり食べて登校するようにしましょう。給食室では、よりいっそう安心・安全でおいしい給食を作っていきます。今年度の調理委託会社は、前年と変わらず、(株)NECライベックスです。1年間よろしくお願いたします。

おいしい 学校給食 学べる 学校給食

学校給食は、成長期にあるみなさんの心身の健全な発達のために、栄養バランスのとれた食事を提供しています。また、食に関する指導を効果的にすすめるための教材としての役割もあります。



学校給食の目標

- 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、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。



4月の行事食・郷土料理



11日(木) 入学お祝い献立

入学・進級のお祝いの気持ちを込めて、春らしい彩りを意識した献立となっています。主食・主菜は鮭入り春の五目ずし、副菜は竹輪と野菜の旨煮と桜かまぼこのすまし汁、デザートは紅白ゼリーです。

23日(火) 北海道郷土料理

北海道の郷土料理の鮭のちゃんちゃん焼き、どさんこ汁を作ります。どさんこは、漢字で書くと「道産子」と書きます。北海道で生まれたものという意味があり、郷土愛にあふれた呼び方です。

給食当番はきちんと白衣を着ましょう！

