

4月給食だより

令和8年 4月
天草市立栖本学校給食センター
文責：山岡

ご入学、ご進級おめでとうございます！！

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食づくりに努めていきたいと思っております。

学校給食の6つのこだわり！！

1. 栄養素

必要な栄養素を十分にとることはもちろん、ご家庭でとりにくいとされる魚や野菜、豆類、和食料理などを積極的に取り入れます。

2. 安心安全

衛生管理を徹底します。

3. おいしさ・楽しさ

できるだけ天草や熊本の食べ物を使います。バラエティ豊かな献立や行事食で、楽しい給食を心がけます。



6. 感謝の心

「作る人」と子供たちをつなげる工夫をします。

5. 豊かな食経験

旬の食材を使ったり、行事食、日本各地の料理、外国の料理など様々な料理を取り入れたりしていきます。

4. 郷土の理解

天草の郷土料理を取り入れ、ふるさとの味を伝えていきます。

栖本のおいしい食材が登場！！

栖本町の「ばんかん」

4月8日の給食に登場！



栖本町
原田博文 さん

河内晩柑は、初夏から夏にかけて収穫できる黄色くて大きな晩柑です。見た目や大きさはグレープフルーツに似ていますが、グレープフルーツのような苦みは少なく、さっぱりとした甘みのある品種です。

晩柑は、木が大きい事と、皮がデリケートなため、機械化が難しく、一つひとつ手摘みで収穫するのがとても大変なんだそうです。

ご家庭と給食の協力をよろしくお願いいたします！！

毎月の献立表やおたよりに目を通し
てください



ご家庭でぜひご一読ください。給食を話の糸口に、その日の子供の学校での様子を聞くことができます。

ご家庭を食育の実践の場にして
ください



箸の持ち方、配膳、食べ方、献立の考え方など、学校で食育として伝えますので、子供たちが学んだことをご家庭でもぜひ継続して実践していただけたらと思います。

給食当番へのご協力をお願いします



ハンカチ、つめ、マスクなど衛生管理にご協力ください。また、給食当番の週の最後は給食エプロンの洗濯もお願いいたします。

積極的にお手伝いをさせてください



給食は全員で準備、後片づけをします。料理や買い物などできる範囲で積極的にお手伝いするようお声かけいただけたらと思います。

この度、育児休暇から復帰をしました栄養教諭の山岡優里です。久しぶりに栖本・倉岳の子供たちの給食を作れることワクワクしています♪「おいしい！」と言ってたくさん食べてくれるように一生懸命頑張りたいと思います。栖本学校給食センターでは、栖本・倉岳の農家さんが作られた食材を使用する機会がたくさんあるので、積極的に使い、子供たちが地元の食材や農家さんと触れ合えるように取り組んでいきたいと思っています。これからどうぞよろしくお願いいたします。



栖本学校給食センターでは、子供たちに安全でおいしい給食を提供するために、スタッフ一丸となり取り組んでいます。

また、子供たちの心と体の成長を支えるために、学校と家庭・給食センターが連携し、「食」の大切さを伝えていきたいと思っています。今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

