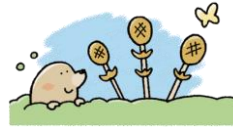


令和5年(2023年)

給食だより 4月



天水学校給食センター

今月の給食目標は、「協力をして給食の準備をしよう」です。



給食の準備の仕方や片付けの仕方をおぼえましょう。

ご入学・ご進級おめでとうございます!



いよいよ新しい生活が始まりました。新入生みなさんも在校生みなさんも期待とやる気に満ちていると思います。しかし、この時期は知らず知らずのうちに、ストレスや疲れをためてしまいがちです。楽しい学校給食を送れるように、1日3回の食事と睡眠をきちんとする習慣をつけましょう。とくに朝ごはんは、1日をスタートする大切な食事です! 早寝早起きこころがけ、朝ごはんをしっかり食べて、登校するようにしましょう。

給食センターでは、みなさんが元気に学校生活を送れるように、安心・安全を第一に給食を作っていきます。1年間よろしくお願ひします。

学校給食について

学校給食は「学校給食法」という法律に基づいて実施しています。

学校給食の目標

<p>① 適切な栄養摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>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。</p> 	<p>③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び共同の精神を養うこと。</p> 	<p>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。</p>
<p>⑤ 食生活が食に関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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>★ 学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための教材になるものです。</p> 

安全安心な給食の提供に努めています

給食センターでは、主に天水町・玉名地域・熊本県内で生産された農林水産物を活用しています。また、学校給食では衛生管理の基準が定められており、その基準に基づいて調理をしています。今年度も安心・安全でおいしい給食づくりを心がけていきます。



↑ サラダ玉ねぎ ↓ 太刀魚

毎月実施! ふるさとくまさんデー



4月のふるさとくまさんデーより



4月	芦北	11月	鹿本
5月	熊本市	12月	菊池
6月	玉名	1月	宇城・玉名
7月	天草	2月	八代
9月	球磨	3月	阿蘇
10月	上益城		

水俣・芦北地区は、不知火海(八代海)沿岸部から山間部まで変化に富んだ自然がみられ、多彩な特産物があります。太刀魚やサラダ玉ねぎもそのひとつです。温暖な気候、栄養豊かな水質なので、豊富なえさを食べて、立派な太刀魚が育ちます。サラダ玉ねぎは、玉ねぎ特有の辛みが少ないのが特徴です。収穫は、2月中旬から始まり、7月ごろまで全国に出荷されます。

芦北地区の紹介
今月は、24日(月)です。
給食では、サラダ玉ねぎと太刀魚を使います!