



今月の献立から

・10日(月)【給食開始・お花見献立】

いよいよ給食が始まります。初回の給食は、春らしく桜の形をしたかまぼこを使ったすまし汁とお花見団子にしました。

・14日(金)【じゃが丸くん】

給食ではおなじみの「じゃが丸くん」をご存知でしょうか。他校では子どもたちの人気メニューです。やわらかく蒸したじゃがいもに衣をつけて油で揚げた料理です。じゃがいものアメリカンドッグ版というイメージが伝わるでしょうか。揚げたじゃがいもと少し甘い衣が食欲をそそります。

・17日(月)【一年生給食開始】

一年生の給食が始まります。初めての給食はカレーライスのところも多いですが、盛り付けるのに苦労することも多いため、今回は配りやすく、食べやすいミートサンドにしました。

・19日(水)【世界の料理 台湾】

今月の世界の料理は「台湾」です。国領小学校では、毎月1回世界の料理を行っています。「ルーローハン」は、豚バラ肉を、醤油やスパイスと一緒に甘辛く煮込み、ご飯にかけて食べる丼料理です。屋台でも人気だそうです。今回は五香粉を使って本格的な味に挑戦します。

・21日(金)【防災食品アルファ米】

国領小学校で保管している防災備蓄品であるアルファ米を使います。アルファ米は災害時に水を入れるだけで食べられるご飯です。今年度は何度かアルファ米を提供する予定です。

・27日(木)【郷土料理 静岡県】

今月の郷土料理は、「静岡県」です。郷土料理も毎月1回提供しています。「富士宮焼きそば」と「黒はんぺんのフライ」を提供します。富士宮焼きそばは給食風にアレンジし、油かすの代わりにラードで炒めます。



～給食調理について～

令和5年度の給食調理委託は、(株)メフォスに決まりました。

※昨年と同じ会社です。

安心、安全な給食運営に努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。国領小学校の給食室も改修工事を終え、いよいよ新しい給食室で作る給食が始まります。

学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。

給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)

<h3>食事の重要性</h3> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h3>心身の健康</h3> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<h3>食品を選択する能力</h3> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<h3>感謝の心</h3> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<h3>社会性</h3> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<h3>食文化</h3> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

～給食費について～

登録済みのゆうちょ口座へ入金をお願いします。

初回引落日は、5月8日(月)です。

※入金は、5月2日(火)までをお願いします。

1年生	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生
	8,900円	9,300円		9,700円	

※今回は、4月・5月分の給食費を徴収します。

※1年生は6月に5・6月分の給食費を徴収します。4月分は、2月に年間の精算を行います。