

# 「ぱくぱくだよい」

4月号



(令和3年4月12日)

昨年は、新型コロナウイルスで4月5月と休校となりました。あれから1年ワクチン接種も徐々に始まってはいますが、油断はできない状況です。給食でも対策を講じながら実施をしていきます。学校給食が子どもたちにとって楽しみのひとつとなるよう、地産地消を心がけ、安全で安心な季節感のある献立を提供し、子どもたちの学習や運動を応援していきます。今年度もどうぞよろしくお願ひします。

## 今月の給食目標

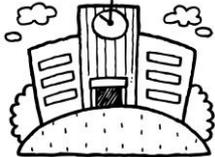
しっかり手洗い、気持ちは楽しく、静かに食べよう。

学校給食は、「学校給食法」という法律に基づき実施しています。

第1条（目的）：この法律は、学校給食が児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることをかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

第2条（目標）

## 学校給食の7つの目標

<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、明るい社交性及び協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。</p>
--	---	--	---

<p>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。</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> 
---	--	---



### 第11条 2項

学校給食に要する経費（学校給食費）の負担は、保護者の負担とする。

集金が滞ることのないよう、引き落とし日には、通帳の残額をご確認ください。

※ 毎月の献立表や給食だより、ホームページに目を通してください。

- ・ 献立表は、地域の野菜のことや行事と食べ物の話など、子どもたちと見て楽しんでもらえる内容になっています。
- ・ 給食だよりは、給食に関係した子どもたちの活動やお知らせを載せています。
- ・ 給食レシピは、参観日等に玄関前ピロティに設置します。子どもたちの好む味の再発見があると思います。
- ・ ホームページは、毎日の給食の写真を12:00ごろアップします。Facebookの配信もあります。

## 4月の献立から「若鶏ののりごま揚げ」

<材料:4人分>

・ 若鶏もも肉 (20g程度にカット)	240g
A { 塩、こしょう	少々
酒	大さじ1
・ 白ごま	大さじ2
・ 片栗粉	大さじ3
・ 小麦粉	大さじ1
・ 青のり粉	大さじ1
・ 揚げ油	適宜

<作り方>

- ① 鶏肉は、20g程度に切って、Aで下味をつけ10分程度置く。  
ナイロン袋に入れて揉み込むと便利です。
- ② 片栗粉、小麦粉、青のり粉を合わせてよく混ぜておく。
- ③ ①の袋に白ごまを入れ、揉み込むように全体に行き渡らせる。
- ④ ③に②で合わせた粉を入れて揉み込む。
- ⑤ 揚げ油を160度くらいに熱して、④の鶏肉を一切れずつ入れていく。
- ⑥ 色よく、からりと揚げる。

※ 小学生1人分の分量ですからこの割合で肉の量は増やしてください。  
青のり粉をカレー粉小さじ1にしてもおいしいです。