

# 「ぱくぱくだより」

R8.4月号



## ご入学・ご進級 おめでとうございます

色とりどりの花が春の日差しを受けて咲き誇る中、新学期がスタートしました。子どもたちも春の光のように明るく、元気いっぱいです。少しずつ、新しい環境にも慣れてきていることでしょう。日々成長している子どもたち。1日1日を大切に、体も心も大きくなってほしいと思います。給食室も、おいしく楽しい給食づくりで応援します。本年度も、どうぞよろしくお願いいたします。

### 今月の給食目標

みんなで楽しく食べよう。

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

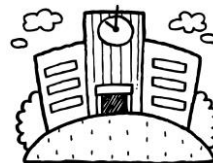
① 適切な栄養摂取による健康の保持増進を図ること。






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、及び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。

<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、引き落とし日までには、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。
- ・ ホームページは、毎日の給食の写真を14:00ごろアップします。
- ・ Facebookの配信もあります。(フォロー登録をお願いします。)

# 4月の献立から「若竹煮」



## <材料:4人分>

- ・鶏むね肉……………60g
- ・サラダ油……………適量
- ・にんじん……………60g
- ・たけのこ水煮……………250g
- ・じゃがいも……………200g
- ・油揚げ……………40g
- ・塩蔵わかめ……………10g
- ・さやえんどう……………30g
- ・砂糖……………小さじ4
- ・しょうゆ……………小さじ4
- ・酒……………小さじ1
- ・かつお節(出汁用)……………6g
- ・水……………200ml

## <作り方>

- ① 水を湧かし、かつお節を加えて出汁をとる。
- ② にんじんはいちょう切り、じゃがいも・たけのこ水煮は一口大に切る。
- ③ さやえんどうは、筋を取って、1cm幅の斜め切りにし、軽くゆでて、水で冷やしておく。
- ④ 塩蔵わかめは、水で塩抜きし、水気を切った後、2cm幅に切る。
- ⑤ 油揚げは油抜きをし、短冊切りにする。
- ⑥ 鶏むね肉は一口大に切る。
- ⑦ 鍋にサラダ油を入れ、鶏肉を炒める。
- ⑧ 鶏肉の色が変わったら、にんじん・じゃがいも・たけのこ・酒を加えてさらに炒める。
- ⑨ ①のかつお節の出汁と砂糖を加えて、煮込む。
- ⑩ 野菜が煮えたら、油揚げとしょうゆを加える。
- ⑪ 最後に、わかめ・さやえんどうを加えてできあがり。

※学校では生のたけのこを前日に処理して作っています。

今しか味わえない季節の食材を楽しめる一品です!

