

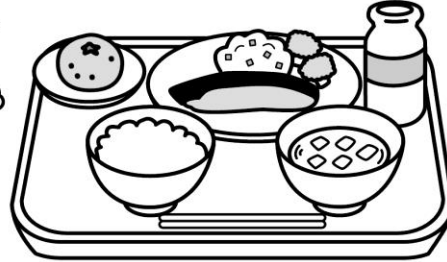
# 4月食育たより

## 入学・進級おめでとうございます

色とりどりの花が咲き誇る中、新年度の学校生活がスタートしました。新しい学校、新しい学年に向けて、希望や期待で胸をふくらませていることと思います。環境が変わるこの季節は、緊張や不安から体調を崩しやすい時でもあります。学校生活を充実したものにするためには、睡眠を十分とり、朝食を食べて登校することが大切です。

今年度も子どもたちの健やかな成長を願い、学校の食育に取り組みます。ぜひご家庭でも一緒に食事や健康について考えていただけたらと思います。どうぞよろしくお願いたします。

### 学校給食について



学校給食は「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されています。

### 飯能市・奥武蔵給食共同調理場の給食

- ・牛乳は毎日出ます。成分無調整のもので容量は200ccです。中学生は夏の時期には250ccになることもあります。
- ・主食は米飯が基本で白いご飯のほか、麦ご飯、混ぜご飯、赤飯などがあります。奥武蔵給食共同調理場では調理場の炊飯器で炊いています。そのため、お米の状態に合わせて水加減を変えたり、ピラフは鶏ガラスープを加えたりして炊くこともできます。パンや麺は週1回ほど提供しています。
- ・おかずは新鮮な食材を使用し手作りを心がけています。いろいろな調理法でバラエティに富んだメニューを提供しています。また、できるだけ国産のものを購入し原則として生で食べるミニトマトや果物などを除き、すべて加熱調理しています。奥武蔵給食共同調理場ではギョウザやシューマイ、コロッケも手作りしています。
- ・デザートには季節の果物のほかゼリーやケーキも提供しています。奥武蔵給食共同調理場ではデザートも出来る限り手作りのものを提供しています。
- ・だしは昆布やかつお節、鶏ガラなどからとり、うま味を生かした塩分控えめの味付けにしています。化学調味料は使用していません。
- ・日本には季節の料理や行事食、地域の郷土料理が多くあります。給食でも古くから伝わる伝統食を季節や行事に合わせて取り入れています。



#### 【 給食費について 】

保護者の方にご負担いただく給食費は食材料費のみに使用し、それ以外の人件費や施設・設備にかかる経費は含みません。子どもたちへ栄養バランスのとれた給食を提供していくために、ご理解とご協力をお願いいたします。なお、連続して欠席となる場合、給食を一時的に停止し、市の規定により返金することができます。担任を通してご連絡ください。

#### 今月の給食より

- |             |   |
|-------------|---|
| ・行事食        | 入学・進級おめでとう献立・13日                          |
| ・季節の料理      | 桜もち、春キャベツのサラダ、春のきんぴら、たけのこごはん              |
| ・地場産物（飯能市産） | 米、大豆                                      |
| ・旬の食材       | 鯖、わかめ、たけのこ、うど、春キャベツ、新じゃが芋、新玉ねぎ、セロリ、清見オレンジ |

#### 【 たけのこ 】

たけのこはイネ科の植物です。私たちが普段食べている竹の子は竹の地下茎から伸びた若い茎です。芽が出て1日に数十センチから1メートルも伸びることがあり、そのまま成長すると七夕の頃には短冊に願い事を書いて飾る立派な竹になります。水煮は一年中ありますが生のものが出回るのは今の時期だけです。そのため、今月は22日の「たけのこごはん」で八百屋さんから生のたけのこを納品してもらい、米ぬかと鷹の爪で下茹でしてから調理します。

