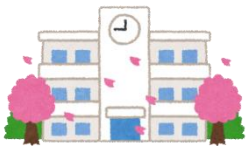
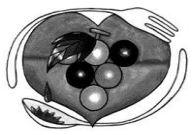


＊ 給食だより ＊



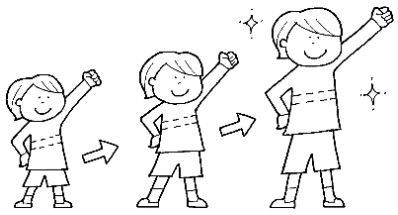
令和８年４月　池田町学校給食センター

学校給食について

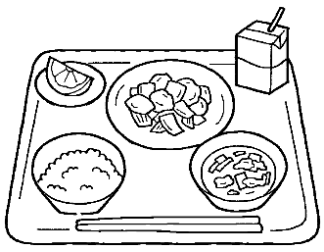
　ご入学・ご進級おめでとうございます。学校給食は、児童生徒の健康の維持・増進、体位の向上を図り、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけるために重要な教材です。子どもたちの心身の健全な発達の助けとなるため、次の７つの目標を掲げています。

学校給食の目標

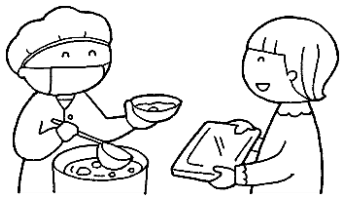
健康を守り成長を助ける



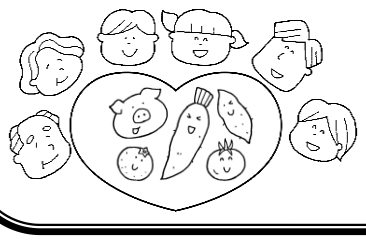
望ましい食習慣を身につける



社会性と協調性を育てる

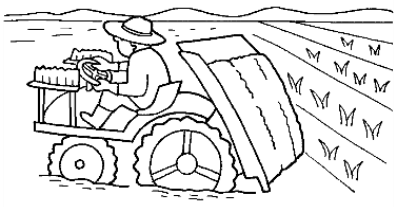


命や自然を大切にする心を養う

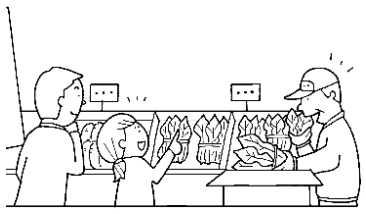


食にかかわる人々の働きを知り感謝する

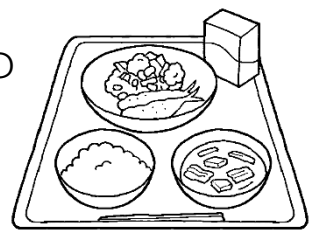
日本や地域の食文化を理解する



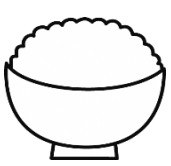
食料の生産や流通を正しく理解する



　学校給食では「児童または生徒一回あたりの学校給食摂取基準」に基づいて、１日に必要な栄養素の1/3～1/2 がとれるように献立を作成しています。また、「給食だより」は食卓での話題のひとつにしたり、朝夕の食事と重ならないようにしたりと、献立の参考にご活用ください。



献立の内容

ごはん	パン	めん
		
週３～４回	週(約)１回	週１回

○おかずは煮物、焼き物、揚げ物、炒め物、蒸し物、和え物、汁物など変化をつけています。
○行事や旬の食材、季節感を考えています。
○地場産物を活用しています。
○麺工場では、<u>そば、卵、小麦、大豆、ごま、やまいも</u>を含む製品を製造しています。

※給食ではそばは提供しておりませんが、そばは製造日を変えてそば製造用の機械を用い、同じ工場内で製造しています。

♫4 月 23 日　入学・進級お祝いシュークリーム♫

入学・進級をお祝いし、シュークリームを提供します♪池田町では地場産物を積極的に活用するために町内のお菓子屋さん、お菓子のかほりさん、お菓子の小松さんにシュークリームを作っていただいています。４月 23 日をお楽しみに☆

　池田町学校給食センターでは９名の調理員で約４５０食分の調理を行っています。給食だよりでは、食に関する知識や地域の食材、食文化などを毎月お伝えしていきます。ぜひご覧ください。