



4月給食だより

2019年度4月
邑楽町立学校給食センター



いよいよ新年度が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、
新たな一歩を踏み出したことでしょう。今年度も、成長期の皆さん
の心と体の健康を支えるため、安心・安全で、栄養バランスのと
れたおいしい給食を提供していきたいと思
います。どうぞよろしくお願
い致します。

今日の給食目標

給食のきまりを守り
たの楽しい給食にしよう



学校給食には次の7つが目標として掲げられています。

(「学校給食法」第2条より)

<p>1 <u>健康な体をつくろう</u> 成長期に適切な栄養をとり、 健康の維持増進を 図る。</p> <p>栄養</p>	<p>2 <u>望ましい食習慣を身につけよう</u> 望ましい食事のとり方を、 給食を生活した手本 にしながら学ぶ。</p>	<p>3 <u>社会性を養おう</u> 望ましい食事のマナーや社交性を 身に付け学校生活を豊かにする。</p>
<p>4 <u>命や自然、環境を大事にしよう</u> 食事は動物や植物の命によ って支えられていることを知る。</p>	<p>5 <u>感謝の心を持とう</u> たくさんの人のおかげで食事が 出来ることに感謝し、自ら 協力する。</p>	<p>6 <u>食文化に関心を持とう</u> 地域の産物、わが国や各地域 の優れた伝統的な食文化につ いて理解を深める。</p>
<p>7 <u>食品を選択する力を つけよう</u> 食べ物の生産・流通及び消費 について正しく理 解する。</p>		

おうらまち 邑楽町の給食

★主食

月・水・木曜日がご飯で、火・金曜日がパンの日
です。不定期に麺やナンなどが出る日もあります。
お米は町内の13名の方が生産して下さった
「あさひの夢」「ほしじるし」「ゆめまつり」という
品種を使用しています。



★野菜

年間を通して、邑楽町で作られた野菜をたくさん
使うようにしています。邑楽町でとれた野菜は、
新鮮でおいしく、安く購入することができます。
生産者の方々や自然の恵みに感謝したり、邑楽町
の良さを再認識するきっかけにもなります。



★おかず

フライヤー（揚げ物機）、スチームコンベクションオーブン（焼き物・蒸し物機）、回転釜
（煮物・炒め物調理釜）を使い、煮物・汁物・揚げ物・焼き物・蒸し物・和え物などを組み
合せ、主食・主菜・副菜がそろうように作ります。

