



# 4月給食たより

令和3年 4月号  
那珂川町学校給食センター

## ご入学・ご進級おめでとうございます



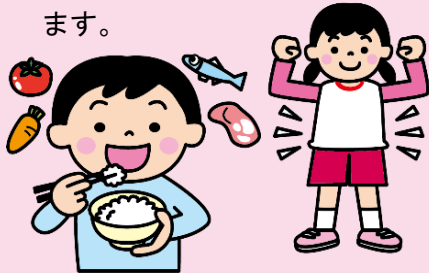
春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。

新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。

今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。1年間よろしくお願ひ致します。



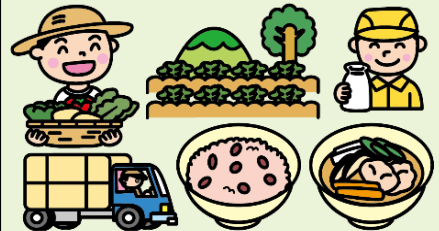
栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。



給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。



給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



## 給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です！



主菜

魚、肉、卵、大豆・大豆製品など、おもに体をつくるもとになる食品を多く使ったおかず

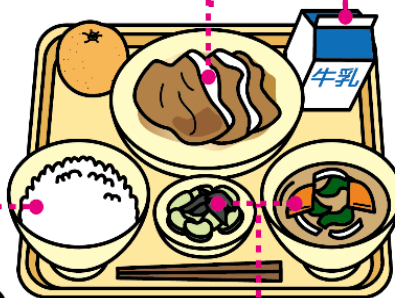
牛乳



骨や歯をつくるもとになるカルシウムを多く含む

主食

ごはんやパン、めん類など、おもにエネルギーのもとになる食品



副菜・汁物

野菜、きのこ、いも、海藻類など、おもに体の調子を整えるもとになる食品を多く使ったおかずや汁物



## 那珂川町の学校給食は？

### … 主食 …

ごはん…お米は那珂川町産のコシヒカリを使用しています。月・水・金の週3回  
パン…無漂白の小麦粉を使用しています。県産米粉や県産小麦を使用したパンも導入しています。  
火・木の週2回(スパゲティ、ラーメン、うどんなどの麺類の時もあります)

### … 副食(主菜・副菜など) …

煮物・揚げ物・焼き物・蒸し物・あえ物・汁物など和・洋・中とバラエティに富んだ料理を経験できるよう心がけています。

### … 牛乳 …

栃木県産の牛乳を使用しています。子供たちに必要なカルシウム等を補うために、毎日ついています。

