



4月給食だより

今月の目標「給食について知ろう」



ご入学・ご進級おめでとうございます



新年度を迎え、一人ひとりが新たな目標や希望を胸に学校生活をスタートしていることでしょう。新しいクラスでの給食も始まります。

伊勢崎市では、第一東調理場、第一西調理場、第二調理場、境第一調理場、境第二調理場の五つの調理場で給食を作っています。みなさんに安全でおいしい給食をお届けできるよう職員一同、力を合わせて頑張っていきます。よろしくをお願いします。



学校給食は、ともだちや先生といっしょに、バランスのよい給食を食べることで、食についての正しい知識を学び、感謝の心を育み、体の健康増進を図るといふねらいがあります。

給食だよりでは、給食や食に関する情報をお知らせしていきます。



～どんな給食がでるのかな～



副菜

野菜を使った煮物・あえ物・サラダなど

主食

ごはん・パン・めん類



牛乳

ほぼ毎日出ます。成長期に必要なカルシウムが豊富です。

主菜

主に肉・魚・卵などを中心とした料理

汁物

みそ汁・スープなど



★主食、主菜、副菜をそろえることでバランスの良い食事になります。

★行事食、郷土料理、世界の料理、地場産野菜を使ったメニューなどもでます。お楽しみに！

◆◆食事の注意点◆◆

- 食品を口に入れたまま話さない。
- 急いで飲み込まない。
- 口に詰め込みすぎない。
- ゆっくりとよくかみ砕いてから飲み込む。



給食では「うずらの卵」や「白玉だんご」などの食材を使用するメニューがあります。のどに詰まらせないよう、よく噛んで食べてください。



あわてずに、よくかんで、ゆっくり食べる！

ご家庭へのお願い

どんな食べ物でも食べる際には注意が必要です。

ご家庭でもよく噛んでから食べるよう食育教育に、ご協力ください。