



はしりい がっこうきゅうしょく 走井学校給食センター・原田南学校給食センター
 しせつけんがく ししょく 施設見学&試食をしませんか?

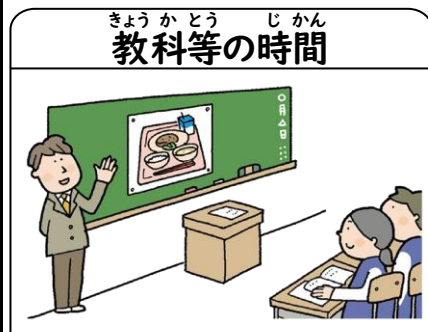


『栄養教諭』とは…?と思われる方もいらっしゃるのではないのでしょうか。
 栄養教諭は、「給食管理」と「食に関する指導」の2つの柱で食育を進めていく職務を担います。「給食管理」とは、「献立の立案。また、子どもたちへ安心・安全・おいしい給食を届けられるよう調整する仕事」です。具体的にお家でも食について、話題にさせていただけるよう“食育だより”を発行します。今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

子どもたちへの食育は、生涯にわたって健やかに生きるための基礎を育てることを目的としています。食育の中心は家庭ですが、学校全体でも興味関心をもってもらえるよう、積極的に取り組みます。ご協力のほどよろしくお願いいたします。

学校における 食に関する指導の内容 とは?

食に関する指導は、学校の教育活動全体を通して行われます。



各教科、総合的な学習の時間、特別活動などは食に関する指導と関連づけることができます。関連づけることで、食育の充実や教科等のよりよい目標達成につながります。



学校給食は、児童生徒の健康の維持・増進、望ましい食習慣などをつけるために重要な教材です。また、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



偏食、肥満・やせ傾向にある児童生徒や、食物アレルギーを有する児童生徒など、全体での指導では解決できない健康に関する個別性の高い課題について改善を促すために相談指導を行っています。

豊中市の小学校給食は、豊中市内にある走井学校給食センターと原田南学校給食センターで調理をしています。(本校調理3校を除く)子どもたちの給食を調理している日に、学校給食センターの施設見学をしていただき、その日の給食を試食していただくことができます。希望される方は、8名以上から30名まで受け入れ可能です。

庄内さくら学園は、走井学校給食センターで調理しています。ご希望がありましたら、高木までお気軽にお知らせください。

また、豊中市学校給食課のInstagramを開設しています!毎日の小学校給食や中学校給食の写真、また調理過程の動画やミニ情報も公開しています。

小学校・中学校給食ホームページのQRコードも載せています。ぜひご覧ください。

このおたよりでも給食について発信できればいいなど考えています。



小学校給食用 QR コード



中学校給食用 QR コード



TOYONAKA_KYUSHOKU

裏面に続きます

今年度は、教室に掲示している献立カレンダーを毎月おたよりに載せる予定です。
 おうちでの献立確認にご活用ください。(豊中市のホームページやインスタグラムでも掲載しています。)

給食の使用食材(アレルギー)について、またその他ご相談等がありましたら、さくら学園にいます高木までご連絡ください。



A 4月 こんだてカレンダー

★「牛乳」は、毎日つきます。
★「直送品」がある日は色がついています。

月	火	水	木	金
<p>給食の準備</p> <p>動画はこちら</p>		<p>こんだてカレンダーのみかた</p> <p>動画はこちら</p>		
<p>はしマークの日は、はしを使いましょう。</p>	<p>ぼうしにかみのけをきちんと入れる</p> <p>マスクははなまでおおう</p> <p>白い衣は満げつに</p> <p>手をつきんできれいにあらう</p>	<p>10</p> <p>スパゲティポングレ</p> <p>アップルパン</p>	<p>11</p> <p>フレンチポテト</p> <p>パンキンスープ</p> <p>ごはん</p> <p>とうふのすまし汁</p>	
<p>スプーンマークの日にスプーンを配りましょう。</p>	<p>はるさめ</p> <p>とりにくのちゅうかいため</p>	<p>14</p> <p>わかめのサラダ</p> <p>ごはん</p> <p>ぶたじゃが</p>	<p>15</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>ロールパン2こ</p> <p>マカロニスープ</p>	<p>16</p> <p>アロエリフルーツモックス</p> <p>ごはん</p> <p>ひとくちいかてんぷら(4こくらい)</p>
<p>わかめは海そうの仲間です。冬に種をまき、春に収穫します。貧血などを予防するミネラルがたっぷりです。</p>	<p>春雨は冬から春への季節の移り変わりによる雨を指し、さまざまな花をさかせるという意味があり俳句では季節を表す季語にも使われます。</p>	<p>マカロニは小麦粉からできるパスタの一つです。マカロニにはいろいろな種類の形がありますが、今日は車輪の形をしたホイールマカロニを使っています。</p>	<p>一口かてんぷらはよくかんで食べましょう。ひとくちいかてんぷらの「4こくらい」はめやすです。</p>	
<p>21</p> <p>ごはん</p> <p>にくすい</p>	<p>22</p> <p>フチフチサラダ</p> <p>クロワッサン</p>	<p>23</p> <p>みかんゼリー</p> <p>コッペパン</p> <p>マカロニナポリタン</p>	<p>24</p> <p>こめことうにゅうパン</p> <p>こめことうにゅうパン</p> <p>レタススープ</p>	<p>25</p> <p>ピヨピヨサラダ</p> <p>ハヤシシチュー</p> <p>ごはん</p> <p>ハヤシシチュー</p>
<p>たちおのレモンしょうゆかけは</p> <p>ほねにちゅうい!</p>	<p>若竹スープは、春がしゅんの、たけのことわかめが入ったるる物です。</p>	<p>1年生の給食が始まります。ゼリーの空き容器は重ねて食べ残しといっしょにビニールぶくろにまとめて入れてください。</p>	<p>米粉豆乳パンや米粉めんには、米粉が使われています。米粉からできた食品にはかむ部分があるのでこの名前がついています。</p>	<p>ピヨピヨサラダには「ひよこ豆」という豆が入っています。ひよこのくちばしのような形をした部分があるのでこの名前がつきました。</p>
<p>28</p> <p>ごはん</p> <p>マーボーあつあげ</p>		<p>30</p> <p>ちくわのいそべあげ</p> <p>さけごはん</p> <p>ぶたじる</p>	<p>にゅうがく しんぎゅう</p> <p>入学・進級おめでとう</p> <p>はしは毎日持ってきましょう</p>	
<p>マーボー厚揚げに入っている厚揚げは、豆ふを油であげたもので、大豆からできる食べ物のひとつです。</p>	<p>ちくわのいそべあげの「いそべ」という言葉は、のりなどの海そうを使った料理に使います。今日は、アオサという海そうを混ぜた衣をつけて、ちくわをあげています。</p>			

※カレンダーに書いている「Oこくらい」は低学年の目安です。重さで量って入れているので、学年や大きさによって数が変わることがあります。
小学校(前期課程)

4月 献立カレンダー

★「牛乳」は、毎日つきます。

月	火	水	木	金
<p>ごはん</p> <p>写真の量を目安に盛り付けましょう</p>	<p>マークのない日は汁物です</p> <p>お玉マークを目安に盛り付けましょう</p>	<p>4月10日(木)から、新年度の給食が始まります。給食当番の人は、エプロン・給食用帽子(三角巾等でも可)・マスクを忘れないようにしましょう。</p>	<p>10</p> <p>ごはん</p> <p>豆腐入りごま豆乳スープ</p> <p>チヂミ</p> <p>チャブチェ</p> <p>もやしとハムのサラダ</p>	<p>11</p> <p>ごはん</p> <p>五目汁</p> <p>鶏肉の竜田揚げ</p> <p>いちごゼリー</p> <p>くわがめの炒め物</p> <p>マッシュポテト</p>
<p>14</p> <p>ごはん</p> <p>レタススープ</p> <p>ハンバーグ</p> <p>和風あんかけ</p> <p>れんこんのサラダ</p> <p>ベーコンと</p> <p>アスパラガスのソテー</p>	<p>15</p> <p>ごはん</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>ポークぎょうざ</p> <p>小松菜とエリンギのソテー</p> <p>ぶるぶる寒天サラダ</p>	<p>16</p> <p>ごはん</p> <p>ポトフ</p> <p>ミンチカツ</p> <p>こんにやくと鶏肉の炒め物</p> <p>ブロッコリーのソテー</p>	<p>17</p> <p>ごはん</p> <p>厚揚げのみそ汁</p> <p>さわらの照り焼き</p> <p>切干大根の</p> <p>カレーツナマヨ和え</p> <p>手作り豚ひじきふりかけ</p> <p>すりおろし洋なしゼリー</p>	<p>18</p> <p>米粉豆乳パン(A)</p> <p>黒糖パン(B、C)※</p> <p>ミネストローネ</p> <p>鶏肉のレモンソースかけ</p> <p>豚肉とチンゲン菜のソテー</p> <p>キャベツのサラダ</p>
<p>アスパラガスは、アスパラギン酸という、疲労回復に役立つ栄養素を多く含んでいます。オリンピックのアスリートも食事に取り入れることがあるそうです。</p>	<p>小松菜は、江戸時代、東京の小松川付近で多く栽培されたことから「小松菜」と名付けられたといわれています。</p>	<p>こんにやくは、コンニャクイモから作られます。食物繊維を多く含み、おなかの調子を整えるのに役立ちます。</p>	<p>切干大根は、食品中の水分を減らし、微生物の繁殖をおさえ、保存性を高めた乾燥食品です。家庭で常備するのに適した食品です。</p>	<p>鶏肉のレモンソースは、レモン果汁、はちみつ、しょうゆで作ったタレに片栗粉でとろみをつけ、焼いた鶏肉にかけました。レモンのさっぱりとした風味を楽しんでください。</p>
<p>21</p> <p>ごはん</p> <p>コンソメスープ</p> <p>さけフライ</p> <p>パジルスパゲティ</p> <p>ポテトサラダ</p>	<p>22</p> <p>ごはん</p> <p>牛肉のオイスターソース炒め</p> <p>コーンしゅうまい</p> <p>鶏キムチ</p> <p>豆苗ともやしの和え物</p>	<p>23</p> <p>コッペパン</p> <p>わかめスープ</p> <p>鶏肉の</p> <p>バーベキューソースかけ</p> <p>マカロニのケチャップ炒め</p> <p>ミルククリーム</p> <p>ほうれん草とコーンのソテー</p>	<p>24</p> <p>ごはん</p> <p>玉ねぎとす揚げのみそ汁</p> <p>ビーフコロッケ</p> <p>小松菜とベーコンの炒め物</p> <p>きんぴらごぼう</p> <p>キャンディーチーズ</p>	<p>25</p> <p>ごはん</p> <p>米粉ポークカレー</p> <p>いかフライ</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>フルーツ杏仁豆腐</p>
<p>今日のパジルスパゲティの緑色は、パジルという香草から来ています。パジルは、さわやかな香りが特徴で、気持ちを安定させ、リラックスするのに役立つ効果があるそうです。</p>	<p>今日のコーンしゅうまいには、魚のすり身や豆腐も入っています。あっさりとした味をしていて、たんぱく質を多く含みます。</p>	<p>今日のわかめスープは、豚肉、昆布、干しいたけのだしを使っています。だしの相乗効果で、いつもにも増してうまみを感じられると思います。ぜひ味わって食べてみてください。</p>	<p>国内の玉ねぎ生産量は、北海道が一位です。玉ねぎは、冷凍で乾燥している気候を好むため、涼しい時期が長く、比較的降水量が少ない北海道で栽培するのに適しています。</p>	<p>今日は、米粉ポークカレーです。じゃがいも、人参などの野菜や肉を炒め、カレーパウダーや調味料で味付けし、仕上げに米粉でとろみをつけています。山盛1杯</p>
<p>28</p> <p>ごはん</p> <p>豆腐のすまし汁</p> <p>さばのみりんづけ</p> <p>ささみとわかめのサラダ</p> <p>ブロッコリーのおかか和え</p> <p>きな粉わらびもち</p>	<p>29</p> <p>昭和の日</p>	<p>30</p> <p>コッペパン</p> <p>ジュリエンスープ</p> <p>とんかつのソースかけ</p> <p>チンゲン菜のソテー</p> <p>ウインナーと大豆のトマト煮</p>	<p>★ 新年度が始まりました ★</p> <p>給食を通して、望ましい食習慣の形成、地域の食文化、郷土料理に対する理解と関心を育みます。</p>	
<p>ブロッコリーは、花のつぼみ部分を食べる野菜です。畑でそのまま育つと、きれいな黄色い花が咲きます。緑黄色野菜であり、体の調子を整えるビタミンを多く含んでいます。残さず食べましょう。</p>	<p>チンゲン菜は中国からやってきた野菜で、白菜の仲間であるアブラナ科の野菜です。鉄やカルシウム、β-カロテン、ビタミンCなどさまざまな栄養素を含んでいます。</p>			
<p>箸・ナフキンは、毎日持ってきましょう</p> <p>スプーンマークの日は、スプーンがあると食べやすいです</p> <p>魚マークの日は、骨に気をつけて食べましょう</p>	<p>パンやふりかけ、デザート類の空袋や空容器は、牛乳パックとは別のビニール袋に入れましょう</p>			
<p>※【対象校】 A(二中・八中・十一中・十三中・十四中・十八中) B(九中・十二中・十五中・十六中・十七中) C(一中・三中・四中・五中・七中・庄内さくら学園)</p>	<p>ストローを使用した場合は、牛乳パックと同じビニール袋に入れてください</p>			
	<p>中学校(後期課程)</p>			