



きゅうしょくだより

れいわ ねん ねん がつ
令和7年(2025年)4月
しょうだいがっこうきゅうしょくきょうどうちょうりじょう
招提学校給食共同調理場

※おうちの人と一緒に読みましょう。

うらかな春の訪れとともに新しい年度が始まりました。今年もおいしく、安心、安全な給食作りに努めてまいりますので、ご協力のほどよろしくお祈いします。

ひらかたしの きゅうしょく 給食

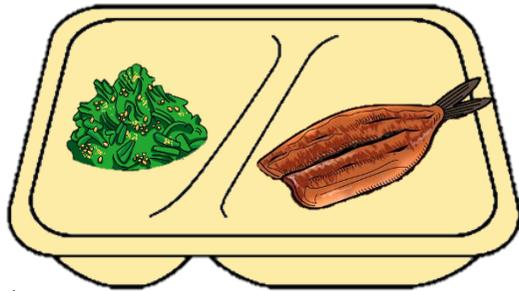


ちょうりじょう調理場では、おかずを作っています。ごはん、パン、牛乳は業者から学校に届きます。



しょう 小おかず

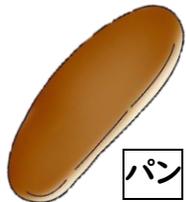
びん ひん
1品か2品。
やぎかなに
焼き魚、煮びたし、
かきあげ、にまめ、
サラダ、くだものなど、
しゅん しょくざい
旬の食材をできるだけ
つかいます。



ぎゅうにゅう 牛乳

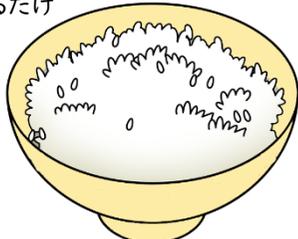


まいにち
毎日つきます。
ミリリットル
200 m l 入りの
かみ
紙パックです。



パン

しゅう かい
週2回。
しょく
食パン、うずまきパン、
アップルパンなども
出ます。



ごはん

しゅう かい
週3回。
けんまい
わかめごはん、玄米
ごはん、かやくごはん
なども出ます。



だい 大おかず

しる にく やさいいた
みそ汁、肉じゃが、うどん、野菜炒めなどや、
きせつ
季節にあわせて郷土料理や行事食も出ます。



まいにち
せいつなナフキンを毎日
じゅんび
準備してください。

がつ きゅうしょく か
*4月の給食は10日からです。1年生は15日からです。

しょくいく ぞだ ちから 食育で育てたい6つの力

がっこう しょくいく きょうざい かく まいにち きゅうしょく もんぶかがくしょう しょく かん しょう
学校での食育の教材の核となるのは、毎日の給食です。文部科学省『食に関する指導
てびき がっこうきゅうしょくじっしきじゅん ちいき きょういくいんかい き ほうしん しょくいく
の手引』『学校給食実施基準』、そして地域の教育委員会で決めた方針にそって、食育に
ふさわしい給食を作ります。学校の食育には、おもに次の6つの視点があります。

しょくじ じゅうようせい 食事の重要性

しょくじ しょくじ
食事をすることは楽しく
こころ ゆた
心を豊かにしてくれると感じる



しんしん けんこう 心身の健康

えいようがくてき いみ し
栄養学的な意味を知り、
きょうみ
興味をもって食べる



しょくひん せんたく ちから 食品を選択する力

ちいせき じょうほう
知識や情報をもとに、
みづか
自ら判断する



かんしゃ こころ 感謝の心

しょく かん
食に関わるさまざまな人の
しごと
仕事ぶりを知り、身近に感じる



しゃかいせい 社会性

しょくじ とお ぎょうやく
食事を通して、協力し
ひとのこころを
人のことを思う優しさを育む



しょくぶん か 食文化

ちいせき たいようせい ゆた
地域ごとの多様性や豊かさ
をし
を知り、大切にす



まいにち きゅうしょく わだい
毎日の給食をぜひおうちで話題にしてください。「知らないものが出た」「いまいちだった…」
など、いろいろな感想が出てくるとおもいます。「おいしい給食だったよ!」と、毎日の会話がはずむ
きょうしょくづく つと
ような給食作りに努めていきます。どうぞ、よろしくお祈いします。