



きゅうしょくだより

れいわ ねん ねん がつ
令和4年(2022年)4月
ふじさかきょうどうちょうりじょう
藤阪共同調理場

はる おとず あたら ねんど はじ ことし あんしん あんぜん
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
きゅうしょくづく つと きょうりょく ねが
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

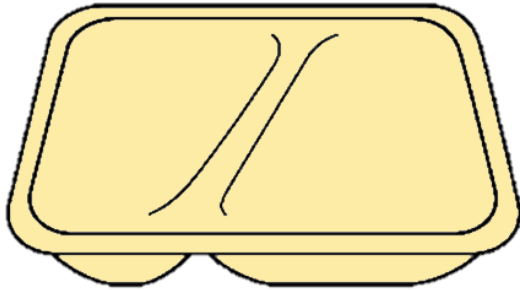


ちょうりじょう つく
調理場では、おかずを作っています。
ごはん、パン、牛乳は業者から学校に
とど 届きます。



しょう 小おかず

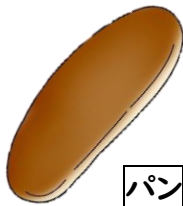
ひん ひん
1品か2品。
や ざかな に
焼き魚、煮びたし、
かきあげ、にまめ、
サラダ、くだものなど、
しゅん しょうさい
旬の食材をできるだけ
つかいます。



ぎゅうにゅう 牛乳



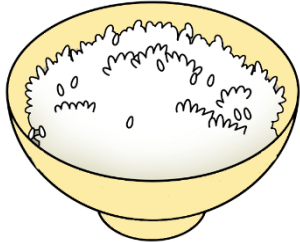
まいにち
毎日つきます。
200ml入りの紙パック
です。



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。

わかめごはん、玄米
ごはん、ごぼうごはん
なども出ます。



だい
大おかず

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



しょくいく そだ ちから 食育で育てたい16つの力

がっこう しょくいく かく まいにち きゅうしょく しょく かん ちしき じっせんりょく み
学校での食育の核となるのは毎日の給食で、食に関する知識や実践力を身につける
ための大切な教材になります。
がっこうきゅうしょく しょくいく つぎ してん
学校給食の食育には、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

はくじ たの
食事をするのは楽しく
こころ ゆた かん
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

えいようかくてき いみ し
栄養学的な意味を知り、
きょうみ かん
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

ちしき じょうほう
知識や情報をもとに、
みか はんぱん た
自ら判断する



かんしゃ こころ 感謝の心

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



しゃかいせい 社会性

しょくじをとおして、きょうりょく
食事を通して、協力し
ひとのことをおもうやささをそだく
ひとのことを思いやささを育む



しょくぶんか 食文化

ちよき たようせい ちから
地域ごとの多様性や豊かさ
をしり、たいせつ
を知り、大切にする



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。「おいしい給食だったよ!」など、毎日の会話
がはずむ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。