

4月給食だより

2025. 4 9 No.1

文責:乾

黒潮町立学校給食センター

ご入学、ご進級おめでとうございます!

4月に入って新しい学年がスタートしましたね。今年度も、給食センター一同力を合わせおいしい給食をお届けしたいと思います。どうぞよろしくお願ひいたします。

4月の給食目標は

「協力して給食の準備や後片付けをしよう」です。

楽しい給食の時間を過ごすためには、お互いに協力しあって食事の準備や後片付けをすることが大切です。また、給食当番は身支度や手洗い、配膳など、思いやりや責任を持った行動が必要です。次に何をしたらよいかを考え、自主的に活動できるようにしましょう。

チェックしてみよう!

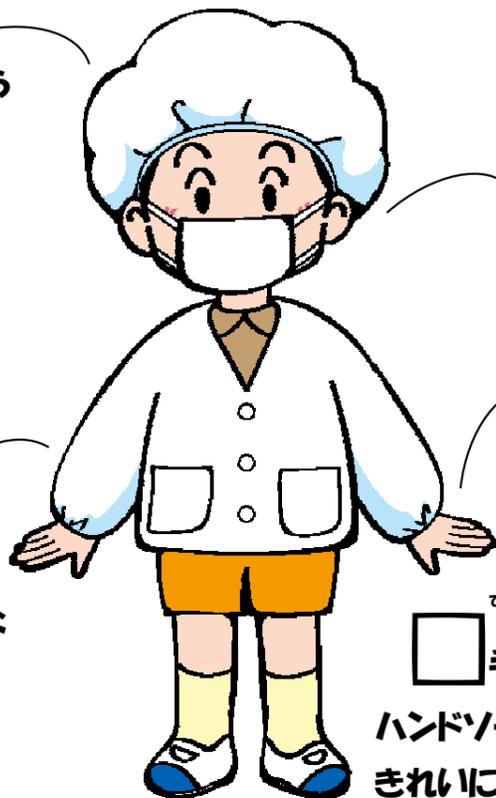
給食当番の正しい身じたく!

ぼうしから
かみの毛が
出ていない

マスクで
鼻も
かかっている

きれいな
白衣を
着ている

手は
ハンドソープで
きれいに洗った



自分の身じたくの仕方はどうかな?お友だちと確認したり、鏡を見てチェックしたりして、ふり返ってみよう!

保護者の方へ
給食当番の順番がまわってきましたら、白衣の洗濯をお願いします。

黒潮町立学校給食センターを紹介します!

佐賀学校給食センター 調理員さん:6人、栄養教諭1名、事務員1名

佐賀学校給食センターでは、拳ノ川小学校、佐賀小学校、佐賀中学校、上川口小学校、南郷小学校の計5校を配送校にもち、約310食を6人の調理員さんが毎日朝早くから作ってくれています。



身じたくは基本中の基本!髪の毛が1本も出ないように帽子の中に入れます。手洗いはブラシを使い、爪や肘まで丁寧に洗います。野菜や果物は大きなシンクで3回洗います。土汚れや虫を調理場に持ち込まないために、目を光らせています。



大方学校給食センター 調理員さん:9人、栄養教諭1名、事務員1名

大方学校給食センターでは、田ノ口小学校、三浦小学校、入野小学校、大方中学校の計4校を配送校にもち、約360食を9人の調理員さんが毎日朝早くから作ってくれています。

中心温度を測っています。学校給食では、75℃以上で1分測らないといけません。これも食中毒を発生させないためです。



毎月、特色のあるメニューを提供していきます。小中学校のアンコール献立、高知の食べものいっぱいの日、カミカミ献立、雑穀献立等を通して、もっとたくさんの料理を知り、食に興味を持ち感謝の気持ちを忘れずに食べてほしいと思っています。



2024年度実施メニュー

みなさんをお願いします!

給食センターでは、異物混入や食中毒を発生させないために、衛生に気をつけて調理をしています。ですが、私たちの力だけでは完全に防ぐことはできません。給食当番さんや当番以外の人も、身じたくなど衛生に気をつけることが大切です。みなさんも給食を作る一人です。ぜひ一緒に、安心安全な給食作りを行っていきましょう。



学校給食費が無償化されます

令和7年度は、就学援助該当者は引き続き、幡多福祉保健所、教育委員会が学校給食費を助成します。それ以外で町内に住所があり、町内の小中学校に通う児童・生徒については学校給食費が無償となります。
 ※町外に住所があり、就学援助に該当しない児童・生徒については、学校給食費の支払いが必要です。

～ひとこと返信らんのご紹介～いつもありがとうございます！

今回の3月給食だよりの中の「ありがとう」の反対の言葉とは？と、あたりまえの詩、とっても心に響き、よかったです。とてもいい内容だったので、思わず家の冷蔵庫に貼り付けました！普段、忘れかけそうで忘れてはいけない、とても大事なことだと思います。良い記事を、ありがとうございました☺

(返信) →嬉しい言葉ありがとうございます！以前は感謝していたことも慣れてくると、ついあたりまえに感じて感謝の気持ちを伝えることを忘れがちになりますが、この詩を思い出して「ありがとう」を伝えられるようになると自分も周りも幸せになれそうです。素敵な返信をありがとうございます。

★給食レシピを紹介☆リクエストも随時募集しています！

マーマレードチキン

●材料(4人分)●

- 若鶏もも肉……………360g
- 塩・こしょう……………少々
- 赤ワイン……………大さじ2
- 塩……………小さじ1
- こしょう……………小さじ1
- マーマレード……………小さじ2
- 濃口しょうゆ……………小さじ5

●作り方●

- ①鶏もも肉に、塩・こしょうをまぶす。
- ②小鍋で赤ワインを煮沸かし、合わせた①を加えて弱火にかけ、混ぜ合わせる。
- ③②がトロとした、たれになったら火からおろし、鶏もも肉の皮側にかける。
- ④200度に温めたオーブンで、25～30分ほど焼く。焼き色がつき、串などをさして透明の肉汁がでてきたら、できあがり。



防災ペペロンチーノ

●材料(4人分)●

- スパゲティ…140g
- カツオと筍のアヒージョ(防災缶詰)…320g
- たまねぎ……………80g
- えのきたけ……………32g
- ねぎ……………8g
- 油……………適量
- 薄口しょうゆ……………小さじ2

●作り方●

- ①スパゲティをゆがく。
- ②たまねぎは千切り、ねぎは小口切りにする。
- ③えのきたけは3cm程度の幅に切り、ほぐしておく。
- ④フライパンに油を入れ、缶詰の具、②と③を入れて炒める。
- ⑤④にゆがいたスパゲティを入れ、味をからめる。
- ⑥しょうゆで味を整えると、できあがり。



給食を生きた教材として活用します

子どもたちの心身の成長を支える給食は、準備から後片付けまでの実践活動をくり返し行うことにより、望ましい食習慣や食に関する実践力を身につけることができます。その他学校給食は、学校給食法(第2条)で下記のような目標が定められています。

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p>	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p>	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p>	<p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p>
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p>	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p>	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p>	

食物アレルギーについて

給食でのアレルギー対応には、学校生活管理指導表(医師の診断書またはそれに代わるもの)が必要です。新たにアレルギーが判明した場合や、アレルギー対応が不要になった場合などの相談も受け付けますので、黒潮町立学校給食センターまでご連絡ください。

問い合わせ先

- 黒潮町立大方学校給食センター (TEL 31-3201) 担当:中川 睦地
- 黒潮町立佐賀学校給食センター (TEL 55-2166) 担当:松本 乾



ひとこと返信

給食に関する疑問や質問、感想など、気軽にお寄せください。

学校 年 組 名前

QRコードからも送れます！→

ぜひたくさんのご感想等お聞かせください。

