

4月給食たより



令和3年4月
立山町学校給食センター



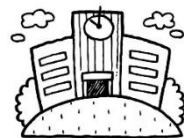
期待に胸ふくらませ、希望に満ちた新年度の始まりです。
心も体も大きく成長するためには、健康が第一の条件です。その健康を保つために最も重要なのが、毎日の「食事」です。
学校給食では、次のような点に配慮しながら献立をつくります。成長期にある子供たちに、望ましい食習慣を身に付けて欲しいと思います。

学校給食について

学校給食は『生きた教材』です。

学校における食に関する指導は、学校給食を中心とし、各教科、特別活動、総合的な学習の時間等と関連させて指導を行います。子供たちは、毎日の給食時間を通して、食べながら学習しています。

「生きた教材」として子供たちの学びに役立つ給食を目指していきます。



食文化の伝承

立山町の郷土食や立山町産食材を
たっぷり使っています。

不足がちな食品の摂取

豆類、海藻類(わかめ、ひじき)種実類
(ごま、ピーナッツ)等、食生活で不足しが
ちな食品を積極的に取り入れています。



大豆ひじき入り古代米ごはん 牛乳
立山ボークのイタリアンカツレツ いろとり
立山恵み汁 ラ・フランス

楽しい給食

セレクト給食、児童生徒の考案メニュー等を
取り入れて、給食に変化と楽しさをもたせてい
ます。

本物の味へのこだわり

味覚が育つ時期に、本物の味を体験して
もらえるよう、煮干しやかつお節で出汁をと
り、薄味を心がけています。

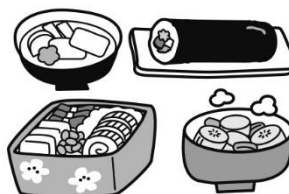
栄養バランス



おいしく魅力ある献立作り



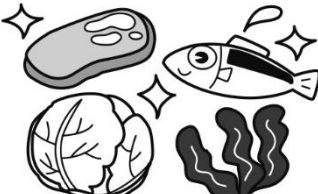
行事食や郷土料理の伝承



旬の食材や地場産物の活用



食品の安全性



衛生的な調理



毎月配付する献立表には、献立名と使用材料の主な働きを分けて記入してあります。

ぜひ、献立表に目を通してください。お子さんが給食で何を食べているかを知することは、家庭の献立と重ならないようにするためだけでなく、家庭での会話のきっかけにもなります。その中で、食べものへの関心をもつように声をかけたり、少しでも好き嫌いをなくすように励ましたりしていただければと思います。