



# 食育だより

日高市学校給食センター  
令和6年 4月号



日高市学校給食センター

## 入学・進級 おめでとう!

うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。

4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかりと食べてから登校することが大切です。

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう給食センター一丸となって取り組んでまいります。

学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。



### 給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)



#### 食事の重要性



食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

#### 心身の健康



心身の成長や健康の保持増進の上で、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

#### 食品を選択する能力



正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

#### 感謝の心



食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心を持つ。

#### 社会性



食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

#### 食文化



各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心を持つ。



## 日高市の学校給食では...



### ごはん

週4.0回

日高市と埼玉県内で生産されたお米を使用しています。



### パン

週0.5回

埼玉県産の小麦を使用したパンや、変わりパンを提供しています。



### めん

週0.5回

地粉うどん、中華めん、ソフトめんなどがあります。



### 牛乳

埼玉県内で生産され、市内の工場ですて殺菌・消毒し、パック詰めされた牛乳を毎日提供しています。

#### おかず

和食の献立を中心に児童生徒が食域を広め、望ましい嗜好を養えるような内容を心がけています。また、地域の食材も積極的に活用しています。

積極的に取り入れている食材



大豆類



魚介類



きのこ類



海藻類

## 10日から



きゅうりしよく

## 給食はじまりまーす!

