

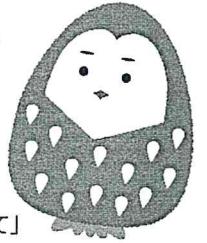
ご入学・ご進級おめでとうございます。

色とりどりの花が咲きほころ中、元気いっぱいの新入生を迎え、
新年度の学校生活がスタートしました！
今年度も、安全・安心でおいしい給食を提供できるよう、一同
で力を合わせて頑張りますので、どうぞよろしくお願い致します。

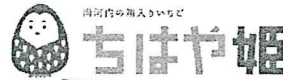


ちはや姫の 妹いちごが

給食に 登場します！



「ちはや姫、美味しいらしいで」「村で生まれたんやって」「給食で食べてみたいなあ」と、村のいちごに興味を持っているみなさん！
あの「ちはや姫」の、妹いちごが学校給食に登場します！
村の生産者さんから、「村の子ども達に美味しいいちごを食べてもらいたい」と、
ちはや姫と同じ品種で小ぶりのいちごを特別にわけてもらえることになりました。
12日は手づくりジャムとして、22日は入学お祝い献立のデザートとして登場
します。美味しい、村のいちごを味わってみてくださいね♪

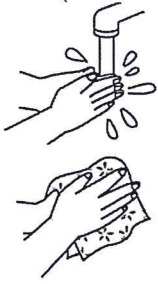


ちはや姫は、品種は紅ほっぺ、1粒40g以上で、旬は1〜2月、
1粒約300円。道の駅ちはやあかさかでは、ちはや姫の他にも、
お手頃で新鮮ないちごが販売されています。

「朝採り×大粒×完熟」。選りすぐりのプレミアムいちご。ガクの際まで赤くなるギリギリを待って朝
に摘む、果汁あふれるとっても贅沢ないちごです。楠木正成の息女といわれている「千早姫」が
モデルで、「お姫様のように愛らしく、華やかな美味しいいちご」という意味が込められています。

食べるまえのやくそく

てあらい



みじたく



いただきます



月	火	水	木	金
8	9	10	11	12
始業式	給食無し	豆まめごはん 牛乳 ししゃもの天ぷら ゆかり漬け すまし汁	ごはん 牛乳 鶏肉のカシューナッツ炒め チンゲンサイのじゃこ和え 春雨スープ 大学いも	コッペパン 村のイチゴのジャム シーフードグラタン ゆでブロッコリー 牛乳 ミネストラスープ ミニはっ酵乳
15	16	17	18	19
ごはん 牛乳 マーボー豆腐 イカの天ぷら ピリカラきゅうり りんご	コッペパン 牛乳 ケチャップフランク キャベツのカレーソテー コーンポタージュ	ごはん 牛乳 ハンバーグ あげじゃが ぶどうミニゼリー ジュリエンスープ	カレーライス わかめサラダ バナナ 牛乳	黒糖パン はっ酵乳 スパニッシュオムレツ ほうれん草とコーンのソテー もやしスープ
22	23	24	25	26
栗赤飯 牛乳 ささみの天ぷら 白菜のおひたし かきたま汁 村のいちご	コッペパン 牛乳 ポークシチュー 豆とひじきのごまマヨ和え 甘夏ゼリー	小さつねずし 小松菜のみそ汁 フルーツ白玉 牛乳	たけのごはん 牛乳 かつおの揚げ煮 ブロッコリーのごま和え あさり汁 かしわもち	たらこスパゲティー もやしサラダ みそスープ オレンジヨーグルト 牛乳



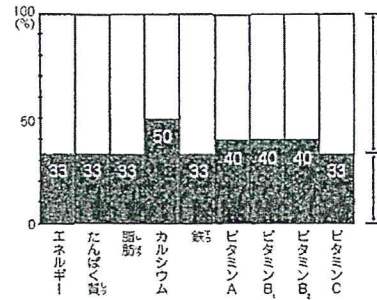
学校給食について



学校給食は、ただ単に「学校で食べる昼食」ということだけでなく、教育活動の一環として位置付けられており、栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの心身の健康を増進し、体位の向上を図ることや、食に関する指導の生きた教材となるように、考えて作られています。

給食の栄養

1日に必要な栄養量の1/3~1/2をとれるよう献立を考えています。



※家庭の食事でも必要な栄養量



学校給食の目標

「学校給食法」第二条より

- 健康**
適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- カシヤム**
日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食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。
- 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。**
- 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。**
- 食生活が食に関わる人々の様々な活動を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。**
- わ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。**
- 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。**

地産地消

村内産、近隣産で収穫されたものを積極的に使用しています。H30年度は約3700kgの野菜や果物を給食に使うことができました。

また、千早赤阪村で昔から食べられてきた郷土食、粉豆腐を使った料理を給食に取り入れ、地域の食文化について伝えています。

食育

給食時間や教科と関連した食に関する指導を行っています。給食献立を教材にして、バランスの良い食事の組み合わせを考える学習などとしています。



月	火	水	木	金
<p>始業式</p> <p>給食なし</p>	<p>10</p> <p>豆まめごはん</p> <p>すまし汁</p> <p>鶏肉のカシューナッツ炒め</p> <p>春雨スープ</p> <p>シーフードグラッセ</p> <p>ミネストラスープ</p>	<p>11</p> <p>ごはん(M)</p> <p>牛乳</p> <p>鶏肉のカシューナッツ炒め</p> <p>春雨スープ</p> <p>シーフードグラッセ</p> <p>ミネストラスープ</p>	<p>12</p> <p>ごはん(M)</p> <p>牛乳</p> <p>鶏肉のカシューナッツ炒め</p> <p>春雨スープ</p> <p>シーフードグラッセ</p> <p>ミネストラスープ</p>	<p>13</p> <p>ごはん(M)</p> <p>牛乳</p> <p>鶏肉のカシューナッツ炒め</p> <p>春雨スープ</p> <p>シーフードグラッセ</p> <p>ミネストラスープ</p>
<p>15</p> <p>ごはん(M)</p> <p>牛乳</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>ピリカラきゅうり</p> <p>ケチャップサラダ</p> <p>コーンポタージュ</p> <p>ハンバーグ</p> <p>ジュリエンスープ</p> <p>カレー</p> <p>わかめサラダ</p> <p>スパニッシュオムレツ</p> <p>もやしスープ</p>	<p>16</p> <p>コッパン</p> <p>牛乳</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>ピリカラきゅうり</p> <p>ケチャップサラダ</p> <p>コーンポタージュ</p> <p>ハンバーグ</p> <p>ジュリエンスープ</p> <p>カレー</p> <p>わかめサラダ</p> <p>スパニッシュオムレツ</p> <p>もやしスープ</p>	<p>17</p> <p>ごはん(S)</p> <p>牛乳</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>ピリカラきゅうり</p> <p>ケチャップサラダ</p> <p>コーンポタージュ</p> <p>ハンバーグ</p> <p>ジュリエンスープ</p> <p>カレー</p> <p>わかめサラダ</p> <p>スパニッシュオムレツ</p> <p>もやしスープ</p>	<p>18</p> <p>ごはん(M)</p> <p>牛乳</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>ピリカラきゅうり</p> <p>ケチャップサラダ</p> <p>コーンポタージュ</p> <p>ハンバーグ</p> <p>ジュリエンスープ</p> <p>カレー</p> <p>わかめサラダ</p> <p>スパニッシュオムレツ</p> <p>もやしスープ</p>	<p>19</p> <p>黒糖パン</p> <p>はっ酵乳</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>ピリカラきゅうり</p> <p>ケチャップサラダ</p> <p>コーンポタージュ</p> <p>ハンバーグ</p> <p>ジュリエンスープ</p> <p>カレー</p> <p>わかめサラダ</p> <p>スパニッシュオムレツ</p> <p>もやしスープ</p>
<p>22</p> <p>粟赤飯</p> <p>牛乳</p> <p>ささみの天ぷら</p> <p>かきたま汁</p> <p>ポークシチュー</p> <p>豆とひじきのごまマヨネーズ</p> <p>小さきねずし</p> <p>小松菜のみそ汁</p> <p>たけのこご飯</p> <p>ブロッコリーのごま和え</p> <p>たらこスパゲティ</p> <p>みそスープ</p>	<p>23</p> <p>コッパン</p> <p>牛乳</p> <p>ささみの天ぷら</p> <p>かきたま汁</p> <p>ポークシチュー</p> <p>豆とひじきのごまマヨネーズ</p> <p>小さきねずし</p> <p>小松菜のみそ汁</p> <p>たけのこご飯</p> <p>ブロッコリーのごま和え</p> <p>たらこスパゲティ</p> <p>みそスープ</p>	<p>24</p> <p>すじごはん(S)</p> <p>牛乳</p> <p>ささみの天ぷら</p> <p>かきたま汁</p> <p>ポークシチュー</p> <p>豆とひじきのごまマヨネーズ</p> <p>小さきねずし</p> <p>小松菜のみそ汁</p> <p>たけのこご飯</p> <p>ブロッコリーのごま和え</p> <p>たらこスパゲティ</p> <p>みそスープ</p>	<p>25</p> <p>牛乳</p> <p>ささみの天ぷら</p> <p>かきたま汁</p> <p>ポークシチュー</p> <p>豆とひじきのごまマヨネーズ</p> <p>小さきねずし</p> <p>小松菜のみそ汁</p> <p>たけのこご飯</p> <p>ブロッコリーのごま和え</p> <p>たらこスパゲティ</p> <p>みそスープ</p>	<p>26</p> <p>牛乳</p> <p>ささみの天ぷら</p> <p>かきたま汁</p> <p>ポークシチュー</p> <p>豆とひじきのごまマヨネーズ</p> <p>小さきねずし</p> <p>小松菜のみそ汁</p> <p>たけのこご飯</p> <p>ブロッコリーのごま和え</p> <p>たらこスパゲティ</p> <p>みそスープ</p>

【栄養三色】 黄：からだが熱になる(炭水化物、脂肪) 赤：からだが冷える(たんぱく質、ミネラル) 緑：からだの調子を整える(ビタミン、ミネラル、食物繊維) ★印は千葉県産、☆印は兵庫県産です。 ※材料入荷の都合などにより内容を更改する場合があります。ご了承ください。