きゅうしょくだより



令和7年4月 呉市学校給食共同献立実施校 給食だより

発行:呉市教育委員会学校安全課

ー にゅうがく しんきゅう たい がっこうきゅうしょく がっこうせいかっ なか ことも だの ことの ことの ことの ことで ことも ご 入 学,ご進 級 おめでとうございます。 学校 給 食 は学校生活の中で,子供たちがとても楽しみにしていることのひとつです。 食 事は ことも 子供たちの体だけでなく,心の成長にとっても大切なものです。学校給食を通して,ご家庭と協力しながら「食育」を進めていき たいと思いますので、どうぞよろしくお願いします。

くれし がっこうきゅうしょく 呉市の学校 給 食

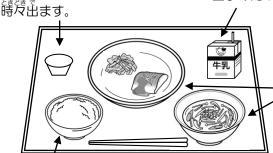
くれし こういうこんにく あっし きょうこうにゅう アランラミゅうしょく じっし リー・ファイン スポリン スポリン できんしょう しょうかんき しょうじょ かんしょうしょ かんしょう とまんしています。 この4月より, 呉市全域の中学校で食缶方式の温かい きゅうしょく ていきょう おこな 給 食の提供を行います。

っこうきゅうしょく 学校 給 食の内容

デザート

牛乳

^{ぜんがくねんぉな} いっょう 全学年同じ量 (200mL) を飲みます。



おかず

筍の食材や精筆食、癒き料理な どを取り入れ、地場産物の活用に も積極的に取り組んでいます。 おかずの量は、学年や個人差を まった。 考慮して配食しています。

主食

ごはんが基本です。 着に1~2前は、パンが出ます。 で、 で ・ 高学年及び中学生で、 主食の量を変えています。



手作り

フライやデぶらは1値ずつ洗をつけます。カレーやシ チューのルウ,サラダのドレッシングは至作りです。

出汁のうまみ

和園の消は、煮上し、崑崙、削り節などを使って出汁 をとっています。

適塩

出汁のうまみを生かしたり, 手作りしたりすることで 塩分が少なくてもおいしい給食につながります。

4月の献立から

4月の献立は、 論を初めて食べる小学 1年生のことを ががえ、たべやすい料理を多く取り入れています。

《季節の食べ物》

Oさわら・・・

漢字では、驚へんに馨と書きます。馨を 告げる気と言われています。

○たけのこ・・・

いますがくを作べまするをべものです。 にん 食 では筑前煮に入っています。小学2年生の 国語の教科書に「たけのこぐん」という詩が

学校給 食の流れ(共同献立実施校)

献立原案作成

ぇぃょうきょうゆ こんだてげんあん た (栄養教諭が献立原案を立てる)



献立委員会

(献立が決まる)



物資購入委員会

(使用物資が決まる)

きょういくいいんかい きゅうしょくきょうかい 教育委員会,給食協会, 学校長, PTA, 給食主任, 給食技師 , 栄養教諭 の 各代表 が 献立 決定 や 安全で安心な物資を選定 しています。物資の発注 は給食協会が行います。

- ◎給食は、4月10日(木)から始まります。 ※小学1年生は、**4月15日(火)**から始まります。
- - がっこうきゅうしょく しょくざい ほこしゃ きゅうしょくひ くれし ※学校給食の食材は、保護者からの給食費と呉市からの 補助金によってまかなわれています。

料理紹介

一がりょう(人にんぶん)一

一 一 材 科(4人方)二		
	ごはん	茶碗4杯
	とり肉	150g
	こしょう	少々
	にんにく・しょう	が少々
	いた あぶら 炒め油	できりょう
	じゃがいも	300g
	たまねぎ	250g
	にんじん	100g
	グリンピース	20g
(あぶら 油	20g
	小麦粉	35g
カ	カレー影	3g
カレールウ	ターメリック	少々
ルウ	ケチャップ	25g
	しょうゆ	10g
A	ウスターソース	10g
	お好みソース	10g
	コンソメの素	5g
	赤ワイン	5g
	さとう・塩	3g
[こしょう	少々
	水	約500mL

呉っ子元気カレ

=作り汽=

- ① にんにく・しょうがはみじん切り、じゃかい もは一口大に切り、たまねぎはくし形切り、 にんじんはいちょう切りにする。
- ② カレールウを作る。鍋に着を熱し、小麦粉 を加えて、中火~弱火で茶色くなるまで炒 める。(焦げすぎに注意!)さらにカレー物 からお好みソースまでを順に揃えたぜ合 わせながら炒める。
- ③ 別の鍋に漕を熱し、にんにく、しょうがを 炒め, さらにとり肉を加え, こしょうをし ながら炒める。たまねぎ、にんじん、じゃ がいもの順に炒め合わせてから、水、コン ソメの素を加えて煮る。
- ④ 材料が煮えたら、②のカレールウを煮汁で 溶き入れて素て、Aを加え味を整える。
- ⑤ グリンピースを入れ、さっと素たてて仕上 げる。
- ⑥ ごはんにかけて食べる。

た。 給食では、小麦粉ではなく、米粉を 使ってルウを作ることもあります。

※イラスト引用:出典「かわいいイラストカット集11000」(ナツメ社) 「給食&食育イラスト素材集」(全国学校給食協会)