

給食だより



令和6年4月号
佐倉市下志津小学校

新学期が始まりました。ご入学、ご進級おめでとうございます。給食時間が学校生活での楽しみのひとつとなるよう、安全、安心、おいしい給食をお届けします。

また、家庭と連携した食育の推進を目指し、給食だより等を通じて食に関する情報もお伝えできればと考えています。今年度ご理解、ご協力をお願いします。

学校給食の7つの目標

<p>食育基本法が成立したことを受け、学校給食法も改正されました。学校給食では、7つの目標を定めています。</p>	<p>① 適切な栄養の摂取による健康増進を図る。</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、健全な食生活を営むための判断力を培い、望ましい食習慣を養う。</p> 	<p>③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性と協同の精神を養う。</p> 
<p>④ 食生活が自然の恩恵によって成り立つことを理解し、生命を尊重して自然環境を大切にする態度を養う。</p> 	<p>⑤ 食生活がさまざまな人の活動に支えられていることを理解し、勤労を重んずる態度を養う。</p> 	<p>⑥ 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。</p> 	<p>⑦ 食料の生産、流通、消費について正しい理解に導く。</p> 


給食では、千葉県産や佐倉市産の食材を積極的に取り入れています。地場産物を取り入れることは、安全でおいしいだけでなく、地域のよさを見直すことにもつながります。また、今年度も市内の農家さんに取材して作成する「地場産だより」を活用し、子どもたちに生産者の想いや苦勞を伝えていきます。

佐倉市産コシヒカリ「めしあがれ」を使用

千葉県産米粉入りパン

千葉県産牛乳

＜佐倉市産の食材＞
れんこん・葉ねぎ・にんじん
さつまいも・かぼちゃ・大根
きゅうり・長ねぎ・やまといも
じゃがいも・トマト・梨など



佐倉市の特色ある給食！



つだせん 津田仙メニュー

4月24日



津田仙は、旧佐倉藩出身で、明治時代に西洋野菜を日本に広めた人物です。

その津田仙の功績をたたえ、西洋野菜を取り入れた献立を実施しています。

アスパラガスやキャベツ、ブロッコリー、カリフラワー、いちごなどを使用します。

城下町佐倉・江戸ぐるめ献立

11月16日ごろ

11月16日は、佐倉市教育の日です。

城下町として江戸を支えていた頃、佐倉藩が文武に力を入れた改革を制定した日に由来しています。

江戸を支えた町「佐倉」を知ってもらうため、佐倉にゆかりの食材や料理と共に、江戸の食文化にふれる機会としています。



クララ・ホイットニーメニュー

12月6日ごろ



クララ・ホイットニーは、明治時代に津田仙の依頼により日本で西洋料理のレシピ本『手軽西洋料理』

を執筆・出版した人です。本では、スープやパイなどの作り方が紹介されています。

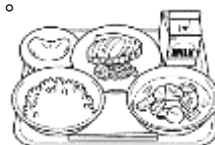
給食では、クララにちなんだ料理を献立に取り入れます。

全国学校給食週間

1月24日～30日

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割について多くの人に知ってもらい、これからの学校給食について考えてもらうことを目的としています。

この期間は給食の歴史を学んだり、佐倉の地場産物を取り入れたり、工夫をこらした給食をお届けします。



<今年度の給食について>

給食回数：183回 実施予定

給食費：月額 5,000円（1食あたり 300円）

給食スタッフ：

栄養教諭と調理員5名で、心をこめて給食を作ります。

