



25	金	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		623
		蕎麦ごはんの具	とりにく あぶらあげ		にんじん	ふき しいたけ	さとう		
		大豆入りナゲット 小2個・中3個	とりにく だいず		にんじん	にんにく	でんぷん さとう	あぶら	
のっぺい汁	ぶたにく		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう	じゃがいも でんぷん				
28	月	ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		642
		鯖の塩焼き	さば						
		蓮根の和え物	とりにく			れんこん コーン きゅうり		ドレッシング	
けんちん汁	ぶたにく とうふ あぶらあげ		にんじん ねぎ	こんにやく	じゃがいも でんぷん				
30	水	麦ごはん、牛乳		ぎゅうにゅう			こめ おおむぎ		633
		麻婆豆腐	とうふ ぶたにく みそ		にんじん ねぎ	しょうが たまねぎ しいたけ	さとう でんぷん		
		コーン焼売 小2個・中3個	ぶたにく とりにく だいず			コーン たまねぎ キャベツ	でんぷん さとう こむぎこ		
		もやし中華和え	ツナ		こまつな	もやし にんにく	さとう		

☆は学校直送です。 ※物資の都合により、献立の一部を変更することがあります。

基準値	小学校	650
	中学校	830

実施予定回数 14回



み はまきゅうしょく  
美浜給食だより



「手 to 手」



ご入学・ご進級おめでとうございます。いよいよ新年度を迎えました。給食センターでは今年度も引き続き、安全でおいしい給食づくりに努めてまいります。よろしくお願いいたします。

協力して準備・片付けをしよう

給食は、みんなが安心して楽しく食べられるように、一人一人が安全や衛生に気をつけることが大切です。また、決められた時間内に食べ終わることができるように、協力して準備を行いましょ。

給食当番の身だしなみ

- 髪の毛が出ていませんか？
- マスクから鼻と口が出ていませんか？
- 給食着は清潔ですか？
- 爪は短く切っていますか？
- 手をきれいに洗いましたか？
- 体調は悪くないですか？

机の上を片付けて、食事にふさわしい環境を整えましょう。



熱いものや重たいものは、協力して運びましょう。



汁物はよくかき混ぜて、具と汁を均等に盛り付けましょう。



よくかも 14日(木) 蓮根とひじきの胡麻マヨ和え

作ってみよう 24日(木) ハンバーガー

味わおう 25日(金) 踏ごはん

今月の地元の食材

美浜町産



トマト

愛知県産



こめ



牛乳



あぶらあげ



こまつな



キャベツ



きゅうり



ぶたにく



ふき

食に関する指導目標

学校給食について知ろう

学校給食は、「学校給食法」に基づいて実施される教育活動です。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けるための生きた教材としての役割も担っています。

美浜町の給食は、主食・主菜・副菜・汁物(煮物)・牛乳の組み合わせになっています。デザートがつくこともあります。主食はご飯が多く、パンは月2~3回、めんは月1~2回取り入れています。食材は地産地消を推進し、愛知県産のものを積極的に使用しています。また、食物アレルギーへの配慮をするとともに、不必要な食品添加物のないものを使っています。

学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。



2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。



3 明るい社会性と協同の精神を養う。



4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。



5 食生活が多岐にわたる労働に支えられていることを理解し、感謝する。



6 伝統的な食文化を理解する。



7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

