

H30年

4月

ぱくぱく*もぐもぐ

岡山市立芳泉小学校*ひばり分校 給食だより

おうちの
方へ



～学校給食について～

学校給食は・・・

毎日の食事を通して、正しい食習慣や食べ物に関する知識を身につけ、健康な体をつくること。会食や当番活動を通して、社会性を養うこと。などを目標にしています。芳泉小学校*ひばり分校でも「食」を通して生涯にわたる心身の健康（丈夫な体と豊かな心）を育むために、毎日の給食を題材に、いろいろな取り組みをしていきたいと計画しています。

<4月の目標>

じょうずに準備やかたづけをしよう！

給食当番の衛生チェック

- 白衣のボタンをきちんととめていますか？
- ぼうしの中に髪の毛を入れていませんか？
- マスクを忘れていませんか？
- 手をきれいに洗いましたか？



パンとご飯は「メルヘンフード」

主食

めんは「吉備長食品」

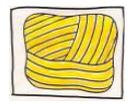
米粉パン



ごはん



めん



無漂白の小麦粉を使い、脱脂粉乳・ショートニング・さとう・塩・イーストなどをこねて作られます。（岡山産の米粉を20%加えています。）卵は入りません！主食として、おかずの味を損なわないよう甘みをおさえた素朴な味わいです。コッペパンの他に、黒糖パン・バターロール・スイートポテトパン・胚芽パン・レーズンパンなどがあります。

市内産の米（ヒノヒカリ）を使いパン屋さん（メルヘン）で炊いてもらっています。毎週、月・水・金がお飯の日。おすし、たきこみご飯、麦ご飯、赤飯、カレーライスなどバラエティー豊かなご飯献立をどうかお楽しみに♪

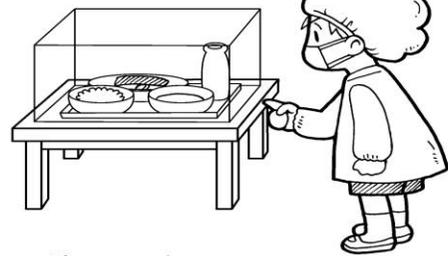
ソフトめん、中華めん、うどんの3種類があります。一人分ずつ袋づめにして蒸気殺菌しています。ソフトめんと中華めんには岡山産の米粉が20%入っています。うどんはコシが必要なため小麦粉100%です。

<給食の「めん」について>

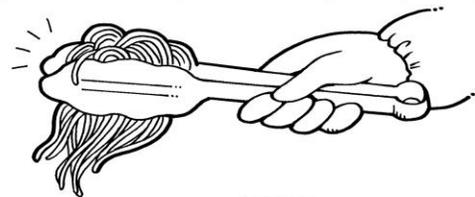
市販の和そばと同じ製造ラインをとっています。そばアレルギー等をお持ちの方でご心配な方は、連絡帳等でお知らせください。

給食の盛りつけ

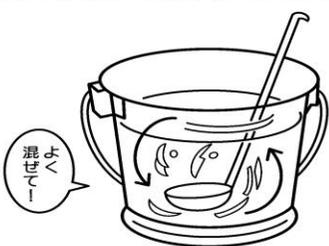
サンプルをよく見よう



道具を上手に使ってきれいに盛りつけよう



最後の人まで足りるようにしよう



★教室にあるこんだてひょうを見てじょうずにもりつけてみよう♪

給食当番の人は、その日の献立に合わせて盛りつけを工夫しましょう。

副食・デザート



★和食、特に日本に昔から伝わる食材を使った料理を取り入れています。「大豆のいそ煮」「切り干しだいこん」「うの花炒り」…など。

★地元岡山の食材（のり・野菜など）を取り入れています。

★子どもの頃から生活習慣病を防ぐため、脂肪や動物性のたんぱく質をとりすぎないように、献立作成時に注意しています。

★小魚や豆などを使った「カミカミ献立」を毎月取り入れています。

牛乳

「オハヨー乳業」

毎日1本（200ml）あります。牛乳は成長期に欠かせないカルシウムやたんぱく質を多く含んでいます。

*よろしくお願ひします♪

4月になり、本校からは新2年生の子どもたちがやってきました♪芳泉小学校は本校と分校の2つの給食室をもつ、日本で唯一の小学校！子どもたちも両方の給食を食べて卒業します。本校と同じ『食の安全+おいしい給食作り+食育=いきいきわくわく楽しい学校』づくりのために（微力ですが）勤めさせていただきたいと思ひます。どうかよろしくお願ひします。

ひばり分校栄養士 山廣

* 給食調理業務は昨年度と同じく「セントラルフーズ」さんです。チーム：芳泉小ひばり分校*給食室として、子どもたちのために力を合わせてがんばります(^)v

