

平成30年度

海田小学校



きゅうしょくだより

給食がはじまります！

ご入学、ご進級おめでとうございます。新しい学校、新しい学年に子どもたちは、希望や期待で胸がいっぱいのことでしょう。そんな子どもたちを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくために、安心安全で栄養バランスがよい、おいしい給食を作っていきます。

また学校給食には、望ましい食習慣や実践力を身につけるための教材としての役割もあります。給食を通して子どもたちに食のすばらしさを伝えていきたいと思ひます。今年度もどうぞよろしくお願ひいたします。

学校の食育は学校給食を中心におこなわれます！

がっこう しょくいく がっこうきゅうしょく きょうざい きゅうしょく じかん かくきょう かとう
学校での食育は学校給食を教材に、給食の時間や各教科等の
がっこうきょういくかっとうぜんたい とお おこなわ
学校教育活動全体を通して行われます。



まきゅうしょくとうばん
給食当番で

まいにち きゅうしょく
毎日の給食を
とお まな
通して学ぶ



きゅうしょく じかん
給食の時間で



かくきょう かとう
各教科等で



し こと で りかい
知ること理解を
さら に ふか
さらに深める

さまざまな たいげん
さまざまな体験を
とお じっかん
通し実感する



たいげん かっとう
体験活動で

☆☆お知らせとお願ひ☆☆

◎給食費について

給食費は、子どもたちにおいしい給食をつくるための食材費となります。(人件費、光熱水費等は、海田町負担です。) 毎月、指定口座より、引き落としになりますので残高のご確認とご協力をお願いします。なお、手数料が1人につき10円必要になります。

普通給食	・・・	1食	250円
特別給食	・・・	1食	420円

※特別食・・・子どもの日などの行事にちなんだ特別な給食です。(年に11回あります。)

◎給食停止について

長期欠席等で給食を停止する場合は、保護者の方から**1週間前の午前中までに**連絡ノート等で担任へ連絡してください。

※停止する期間をはっきりとお伝えください。(例、〇月〇日～〇日まで給食を止めます。)
※欠席者の給食は、食品衛生上、家に届けないことになっています。

◎アレルギーについて

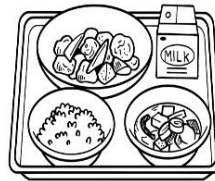
- 食物、薬品等にアレルギーのあるお子様は、必ず「保健調査票」にご記入ください。
- 在校生については、今年度は食物アレルギーに関する調査は行いません。食物アレルギーについてご相談がある方は、担任までお申し出ください。

給食では、できるだけ多く食材を使用するようにしています。そのためお子様が食べたことのない食材が出ることも考えられます。その場合は、その旨を担任までお知らせください。

今年度のメンバーは、栄養士1名、調理員9名の計10名です。

栄養士： 宮田

調理員：◎梶田 佐々木 田中
和田 佐藤 大久保
桜井 嶋田 竹本



ひじきの和風スープ (4人分)

乾燥ひじき 3g
ベーコン 60g
玉ねぎ 150g
にんじん 60g
ねぎ 30g
たまご 90g
しょうゆ 大さじ1
塩 小さじ1/3
だし汁 800ml
(昆布+かつお節)

- ① 昆布とかつお節でだし汁を取る。
- ② ひじきを水で戻しておく。
- ③ 材料を切る。
ベーコン・・・1cm幅 玉ねぎ・・・スライス
にんじん・・・せん切り ねぎ・・・小口切り
- ④ 鍋に油を熱し、ベーコン、玉ねぎ、にんじんの順に炒め、だし汁を加えて煮る。
- ⑤ 野菜がやわらかくなったら調味し、ひじきを加えて少し煮る。
- ⑧ 溶き卵を入れ、ねぎをちらす。



昆布とかつお節でとっただし汁で作ったスープです。ひじきも入っていて、栄養たっぷりです。