

4月



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期待と不安を胸にいただいていることでしょう。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、おいしい給食を提供していきます。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。

## 学校の食育は学校給食を中心におこなわれます！

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  
学校教育活動全体を通して行われます。



～お知らせとおねがい～

### ◎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

※特別給食・・・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。)

## ◎欠食について

病気等による長期欠席で給食を停止する場合は、3日前までに「止める」「再開する」という連絡を連絡帳等で担任へお知らせください。

※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。)

※給食費は、学期末に精算します。

※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5名の計6名です。

栄養士： 西村

調理員：◎兼森 永岡

松本 北木

藤本 (◎は、調理主任です。)



## 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
(こんぶ+かつおぶし)	



- ① こんぶとかつおぶしでだし汁をとる。
- 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 鍋に油をひき、ベーコン、玉ねぎ、にんじんの順に炒める。
- ⑤ だし汁を加えて煮る。
- ⑥ 調味する。
- ⑦ ひじきを加えて少し煮る。
- ⑧ 溶きたまごを入れ、ねぎをちらす。



こんぶとかつおぶし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。