

# 4月給食たより

## ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めています。1年間よろしくお願い致します。

### 学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。



給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。



給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



## 給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です！

**主菜** 魚、肉、卵、大豆・大豆製品など、おもに体をつくるものになる食品を多く使ったおかず

**牛乳** 骨や歯をつくるものになるカルシウムを多く含む

**主食** ごはんやパン、めん類など、おもにエネルギーのもとになる食品

**副菜・汁物** 野菜、きのこ、いも、海藻類など、おもに体の調子を整えるものになる食品を多く使ったおかずや汁物

### 世界の料理の日 中国 4月14日 (水)



#### 「ちゅうかおこげスープ」

中国は、世界で最も人口が多く、ユーラシア大陸の東部を占める国土を有しています。長い歴史の中でさまざまな食文化が培われており、地域によって独自の食文化があり大きく4つに分かれ、北京料理、四川料理、広東料理、上海料理が四大料理とされています。

中華おこげを使った料理は四川料理にあたります。揚げたおこげにトロリとしたあんをかけると、派手な音と香ばしい香りがしますので、中華料理店ではお客様の前の卓上で行うパフォーマンスが定番だそうです。



### 郷土料理の日 福岡県 4月22日 (木)



#### 「豚骨らーめん」

福岡県では、ラーメンといえば、ストレートな極細麺に乳白色で濃厚な豚骨スープが特徴の豚骨ラーメンです。味付けや、具材などは店や地域によって異なるそうですが、ほぼ共通しているのは、麺だけをお替りできる「替え玉」があることと、麺の硬さを指定できることです。

福岡市の天神周辺や中洲、長浜といった地域には「屋台通り」と呼ばれるラーメンの屋台がたくさんある場所があり、そこでお気に入りの一軒を見つけるのも楽しみのひとつだそうです。



## 季節のおたより

境町の給食では、境町産食材や茨城県産食材を使用した、安心安全でおいしい給食作りに力を入れています。お米や野菜の他にも、境町特産の「さしま茶」や「梅山豚」を使用したメニューも給食で登場しますので、献立表をチェックしてみてください。

### 地産地消に取り組んでいます

**梅山豚**

**梅山豚の豚汁**

**さしま茶**

**さしま茶パン**

