

給食だより



うめミルクちゃん ウメモー

令和4年4月号
青梅市立学校給食センター



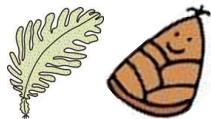
今年度も、安全でおいしい給食づくりのため、衛生管理に努めていきます。
一年間よろしくお願いたします。



☆☆今月の献立から☆☆

・若竹汁

春に旬を迎えるわかめとたけのこを使ったお吸い物。
わかめがたけのこのえぐみを緩和してくれ、相性の良い組み合わせとされています。



・けんちょう

山口県の郷土料理。
大根とにんじんと、崩した豆腐などを油で一緒に炒め、味付けをした精進料理。



・こしね汁

群馬県富岡市の郷土料理。
特産品である「こんにやく」「しいたけ」「ねぎ」の頭文字をとって『こしね汁』としました。



学校給食について



学校給食とは

「学校給食法」にもとづき、教育活動の一環として実施されるものです。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つけさせるための重要な教材としての役割も担っています。



学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より
抜粋・要約

<p>適切な栄養の摂取による健康の保持増進</p>	<p>食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う</p>	<p>明るい社会性と協同の精神を養う</p>
<p>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</p>	<p>食生活が多くの人々の力で支えられていることを理解し、感謝する</p>	<p>伝統的な食文化を理解する</p>
	<p>食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する</p>	