

# きゅうしょくだより

令和6年4月号  
日の出町学校給食センター No.1  
☎ 042-597-3414

## ご入学・ご進級おめでとうございます

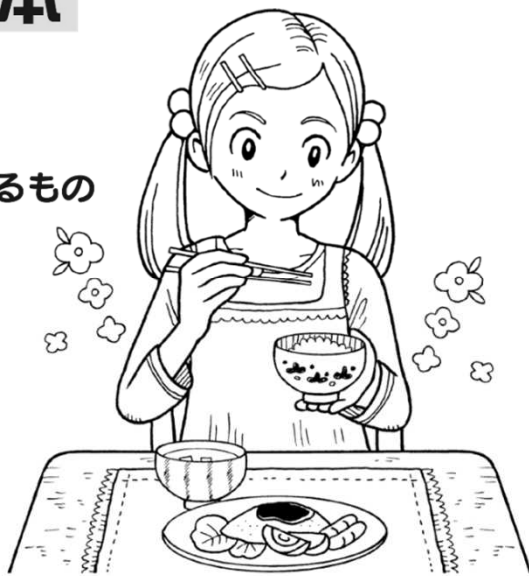
うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかりと食べてから登校することが大切です。

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いたします。

## 食事マナーの基本

- ① 食べやすいこと
- ② 人に不快感を与えないこと
- ③ その国の食文化や時代などに合っているもの

食事マナーといっても、国や地域、食文化や時代、宗教などによっても、大きな違いがあります。ですから人に不快感を与えないことを基本にしながら、食文化に合ったマナーを守っていきましょう。和食の場合、正しいはしづかいは食事がしやすく、見た目も美しいので、きちんとしたはしづかいができるよう、心がけましょう。

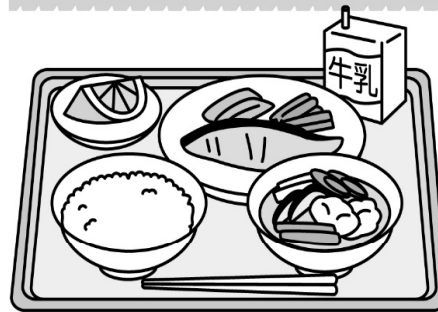


## 食物アレルギーについて

食物アレルギーについて、食事制限等を医師から指示されているお子さんがいましたら、必ず担任か養護教諭にお話してください。

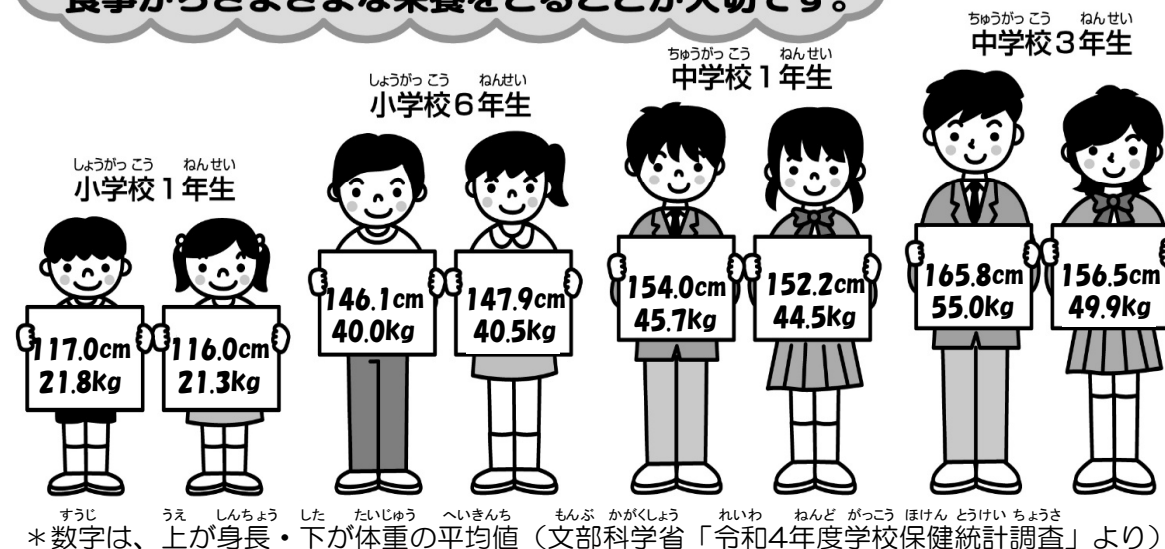


## 学校給食の役割 — 学校給食は「生きた教材」です。



学校給食は、学校で食べる「食事」ということだけでなく、栄養バランスのとれた豊かな食事、成長期にある子どもたちの健康の増進、体位の向上を図ることはもちろん、将来にわたって健康な生活を送れるように、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための教材となるものです。

心身ともに大きく変化していく成長期。  
食事からさまざまな栄養をとることが大切です。



## 学校給食用牛乳のストローレスカートンについて

令和4年度4月より、環境負荷軽減取組推進のため、ストローをなくすことでプラスチック使用を減らしごみの削減につなげるため、ストローレスカートンが導入されました。紙パックにストロー穴は残るため、低学年等



ストローレスカートンの使用が、難しい場合等には、従来通りのストロー使用も可能です。皆様のご協力をお願いいたします。



令和6年4月学校給食用予定食材の産地のお知らせ

日の出町では、給食食材納入業者の方々と連携しながら、産地や加工地を確認して、より安全性の高い食材を選定しています。  
 現在、国が定めた放射性物質の「規制値」を超えるものは、出荷制限などの措置がとられ、市場には流通されない取り組みがなされています。  
 なお、日の出町の学校給食で使用する主な食材の産地につきましては次のとおりです。生鮮食品は当日に産地が変更することもあります。

○主食					
米	青森県(令和5年度産)		麦	佐賀県産	
パン(小麦粉)	アメリカ	カナダ	ゆで中華麺	北米	オーストラリア
マカロニ	アメリカ	カナダ	スパゲティ	アメリカ	カナダ
ソフトめん	アメリカ	オーストラリア	ワンタンの皮	アメリカ	カナダ
プリン	国産		はちみつ	タイ	
チョコクリーム	アメリカ他		ぶどうゼリー	国産	
○牛乳類					
牛乳	栃木県	生クリーム	北海道	チーズ	オランダ他
豆乳	国産	ヨーグルト	国産	バター	北海道
○肉類					
豚肉	千葉県	鶏肉	宮崎県	ハム	茨城県
	茨城県		青森県	焼き豚	群馬県他
	岩手県		茨城県	ウィンナー	茨城県
○魚介類					
さば	ノルウェー他	ししゃも	ノルウェー	いわし	茨城県
かつお節	鹿児島県				
○卵類					
液卵	栃木県	むきゆで卵	国産		
○野菜類					
じゃが芋	長崎県他	ほうれん草	東京他	とうふ	宮崎県
玉ねぎ	北海道他	にら	茨城県他	焼きふ	アメリカ他
にんじん	徳島県他	トマト	群馬県他	金時豆	北海道
キャベツ	愛知県他	セロリ	静岡県	レンズ豆	カナダ
しょうが	高知県	ごぼう	青森県	大豆	北海道
にんにく	青森県他	チンゲン菜	茨城県他	味噌	アメリカ・カナダ
長ねぎ	日の出町	ごま	エチオピア他	なまあげ	宮城県
もやし	栃木県	とうもろこし	タイ	あぶらあげ	宮城県
きゅうり	群馬県他	インゲン豆	北海道	こんにやく	群馬県他
小松菜	茨城県	大豆たんぱく	北海道		
○果物類					
美生柑	愛媛県				
○海藻類					
わかめ	徳島県他	のり佃煮	国産	あおのり	愛知県
海藻ミックス	岩手県他				
○きのこ類					
しめじ	長野県	マッシュルーム	千葉県		

た **食べものののはたらき** 3つにわけてみよう!

た 食べものは、からだ 体へのはたらきによつて、3つにわけられます。下のえいようれっしゃのはたらきを見ながら、きいろ、あか、みどりのなかまにわけて、なかの中をぬってみましょう。

たまねぎ たまご あめ  
 しいたけ パン ぎゅうにゅう キャベツ  
 にく にんじん トマト 油 さかな  
 とうふ みかん じゃがいも ごはん

**えいようれっしゃ**

**きいろのなかま**  
 おもにエネルギーの  
 もとになる食べもの

**あかのなかま**  
 おもに体をつくる  
 もとになる食べもの

**みどりのなかま**  
 おもに体の調子を  
 ととのえる  
 もとになる食べもの

**こたえ** ★きいろ… あめ パン あぶら じゃがいも ごはん ★あか… たまご ぎゅうにゅう にく さかな とうふ  
 ★みどり… たまねぎ しいたけ キャベツ にんじん トマト みかん