給食だより 4月

令和７年４月発行
東海村立舟石川小学校

学校給食について

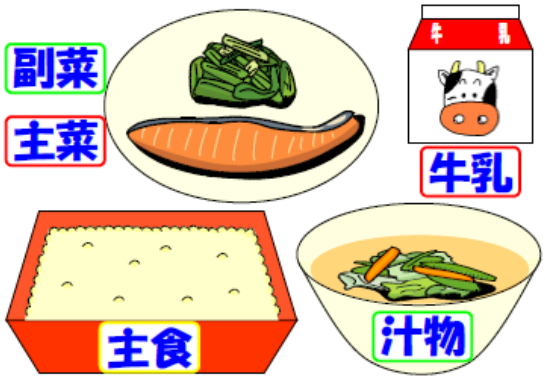
学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、子どもの健康の保持増進、体位の向上を図っています。また、栄養補給だけでなく「生きた教材」として、給食時間はもとより、各教科や特別活動、総合的な学習の時間等において活用され、食育を増進していく上での中心的な役割を担っています。

主菜

魚、肉、卵、大豆製品を使用したおかず。たんぱく質が多く、おもに体をつくるもとになります。

主食

ごはん、パン、めん類などの炭水化物が多く、おもにエネルギーのもとになります。



牛乳

成長期に多く必要とされるカルシウムが豊富で、おもに体をつくるもとになります。

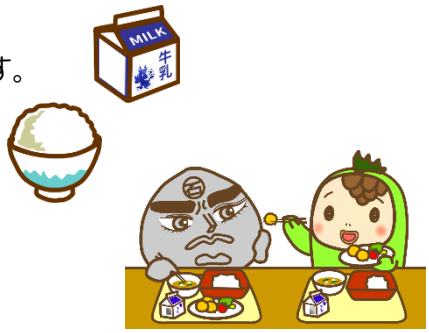
副菜・汁物

野菜を中心としたおかず。ビタミン、ミネラルが多く、おもに体の調子を整えます。

給食の食材について

給食には茨城県や東海村でとれた食材がたくさん使われています。

- ご　　飯：東海村産「コシヒカリ」100%使用
- パ　　ン：茨城県産小麦粉「ゆめかおり」30%使用
- ソフトメン：茨城県産小麦粉「きぬの波」100%使用
- 牛　　乳：茨城県内牧場産
- お　か　ず：東海村や茨城県でとれる食材を積極的に使用



給食の持ち物について

＊持参する物

- はし
- ランチョンマット
- 手ふきタオル（汗ふきタオルとは別のものを用意してください。）
- マスク（給食時間は、全員着用します。）

給食当番の白衣について

- 給食当番で使用した白衣と帽子を週末に持ち帰りますので、洗濯をお願いします。
  また、殺菌のためのアイロンがけのご協力もお願いします。
- ボタンやゴム等のほつれがある場合は修繕のご協力をお願いします。
  破損が激しく修繕が難しい場合は、学級担任にお知らせください。