

2023 4月の給食だよ

小松市教育委員会
(小松市学校給食会)

ご入学・ご進級おめでとうございます

学校給食は、子どもたちの成長のために、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を積極的に取り入れてつくっています。また、安全安心な給食を提供できるように心がけています。今年度もよろしくお願ひいたします。

《学校給食の7つの目標》

① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。



② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。



③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。



④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。



⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。



⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。



⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



学校給食は学校教育活動の一環として実施されています。

給食で味わう小松の旬の味
ふるさとこまつ☆おいしいじまん☆

たけのこ

小松市東山町で作られています。粘土質の赤土の山で作られているため、皮が白くやわらかく、甘みがあり香りも豊かです。

農家の方は、年間を通して竹やぶの管理をされています。また農薬や除草剤を使わずに作られており、肥料も体に安心・安全なものが使われています。



「たけのこごはん」を提供します。

【給食当番の白衣・エプロンについてお願い】

★給食の準備は、児童生徒が交代で行います。(給食当番)

★給食当番は、衛生管理上、白衣またはエプロン・帽子・マスクを着用します。

★白衣やエプロンなどは、給食当番を交替する時に持ち帰りますので、きれいに洗って持たせて下さい。なお、ボタンがとれていたり、傷んでいたりすることがありましたら、補修していただくと大変助かります。ご協力をよろしくお願いいたします。



令和5年度から給食費の無償化が小学生全学年に拡大されます

令和5年度 給食回数

小学校 191回 中学校 191回

※無償化の対象は市内の小中義務教育学校に在籍する児童生徒の保護者であって、小松市に住民登録がある方です。(小学校1年生の給食開始は4月17日の予定です。)

4月分給食献立もりつけ表

小松市教育委員会
(小松市学校給食会)

1ブロック 月	中学校 火	水	木	金
正しい 食器の置き方を しましょう 副菜 主菜 牛乳 汁物 主食 はし 牛乳は右側 和食、西洋料理、中華料理のどの料理でも飲み物は右側に置きます。給食でも右側に置きましょう。			6日 入学式	7日 豚肉と茎わかめのきんぴら いちごゼリー 彩りちらし すまし汁
10日 ごま酢和え だし巻き卵 ごはん 味噌ラーメン	11日 コールスローサラダ ミルクロール フライドチキン 2個 ごはん 野菜スープ	12日 大豆と小魚のこまからめ ごはん じゃがいものそぼろあんかけ	13日 粉ふきもち チーズバターロール 豚肉のソースマリネ 卵とキャベツのスープ	14日 白身魚の甘酢あん ごはん 肉団子のスープ
17日 フルーツヨーグルト カレーライス	18日 磯和え メンチカツ ごはん 小松うどん(かやく)	19日 トマトソースペンネ オムレツ 米粉バターパン キャベツの米粉クリームスープ	20日 豚肉の生姜焼き たけのこごはん けんちん汁	21日 ゆかり和え 鯖のたつた揚げ ごはん 江戸っ子煮
24日 小松菜のソテー 照り焼きハンバーグ ごはん 豚汁	25日 ツナサラダ ミルクロール さつま芋チップス ごはん ビーフシチュー	26日 ブルーベリークレープ チャーハン ワンタンスープ	27日 ほうれん草のクリームスパゲティ(パン皿) バターロール(おかず皿) 春キャベツと糸かまのサラダ	28日 春雨サラダ ししゃもフライ 2個 ごはん 八宝菜

今月の目標

協力して衛生的に配膳しよう

給食準備と片付けの手順を知る
給食当番の仕事と身支度の確認をする
スムーズな配膳を心がける

