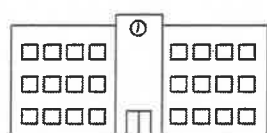


4月の給食だより

ご入学、ご進級おめでとうございます。

学校給食は、子どもたちの成長を考えて、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細心の注意をはらっています。今年も1年間、よろしくお願いします。



給食が始まります！

安全安心でおいしい給食をつくります！

学校給食では、子どもたち1人ひとりの体と心の成長を支えるために、安心安全で栄養のバランスがよい、おいしい食事を提供していきます。

また、学校給食には、望ましい食習慣や実践力を身につけるための教材としての役割もあります。ご家庭でも、ぜひ給食の話題に触れてみてください。



献立表を参考にしてください

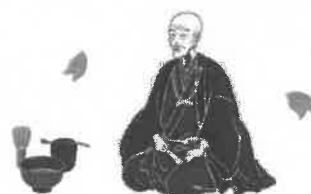
給食は栄養バランスを考えてつくられています。主食、主菜、副菜がそろっているので、献立を立てる時の参考にしてください。また、お子さんに、給食に出る好きな料理を聞いて、ぜひご家庭でもつくってみてください。

4月24日は「茶の湯の日」です

松江市は「茶の湯条例」を制定し、茶の湯の文化を広めた松江藩松平家七代藩主

まつだいらはるさと しみまいこう
松平 治郷（不昧公）の命日、4月24日を「茶の湯の日」と決めました。

そこで、この「茶の湯の日」にちなんで、抹茶を使用した献立を取り入れました。



八雲の給食について

☆ごはんの日（月・水・金、火or木）

JAくにびきのきぬむすめを使用しています。季節や行事に応じて、お寿司や赤飯、混ぜご飯などをお届けします。

※水曜日は麦ごはんです。ビタミンB1、食物せんいがしっかりとれます。

☆めんの日（月に1回（火or木））

うどん・中華麺・ソフトめんなどを使用しためん料理があります。

☆パンの日（火or木）

国内産小麦100%（県産小麦20%混入）で作られ、主食として甘みをおさえた素朴な味わいのパンです。

コッペパン、まるパンの他に、黒糖や野菜、ドライフルーツを入れた変わりパンなどもあります。サンドイッチやホットドッグにしたり、ジャムを付けて食べたりもします。

☆牛乳 毎日1本（200ml）

成長期の体の筋肉や血液、骨格を作る上で欠かせないカルシウムやたんぱく質を効率よく摂ることができます。不足しがちなカルシウムを補うために、家庭でも毎日飲むようにしましょう。

（牛乳200mlで小学1年生が1日にとりたいカルシウムの1/3を満たすことができます。）

☆おかず（主菜・副菜）

煮もの、焼き物、炒め物、揚げ物、蒸し物、和え物、汁物とバラエティーに富んだものになるよう心がけています。日頃不足しがちな食品（魚介類・豆類・海藻類など）や季節感のある食材、旬の食材を取り入れたおかずをお届けします。

また、八雲には八雲学校給食用野菜生産グループがあり、地元八雲で育った新鮮な野菜も多く給食で使用しています。



八雲学校給食センターについて

○八雲小学校と八雲中学校の2校分の給食（約600食）を作っています。
○所長・栄養教諭・事務員・調理員9名・配送員2名が毎日の給食業務に携わっています。

○安心、安全でおいしい給食を作っていきます。よろしくお願いします。