

なまえ

ご入学、ご進級おめでとうございます。

今年度も子どもたちの心と体の元気を支えられるような「安全でおいしい給食」をめざして

いきます。給食のご理解とご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

給食だよりでは、給食のことや、みなさんの食生活の面から、毎日、また将来も健康に過ごせる

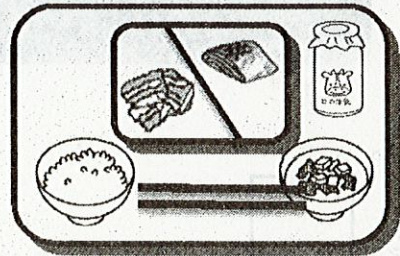
ようにしようと、みなさんといっしょに考えていきます。そこで、給食だよりのなまえを

みなさんで考えてほしいと思います。ぴったりのなまえを の中に書いて、切り取り、

給食コーナー前のポストに入れてください。



学校給食を紹介します



【牛乳】

毎日200mlの牛乳がつかます。

牛乳に含まれるカルシウムやたんぱく質は、骨や筋肉をつくる大切な栄養素です。



【主食】

ごはん (週4回)

…福井市産コシヒカリ100%

(1~3月はあきさかり)です。

ビタミンや食物せんいが豊富な麦

ごはんが週1回ぐらい出ます。

パン (週1回)

ソフト麺 (月1回程度)

…学校給食用に開発された麺です。

ミートソースやカレーソ

ースをかけて食べます。



【副食 (おかず)】

旬の食材や福井県の食材、家庭ではとりにくい食品を多く取り入れるようにしています。

また、月ごとに特色ある給食となるように、献立をたてています。

＜行事食＞ お祝いの日 (入学や卒業お祝い) や、季節ごとの行事 (こどもの日、七夕、正月、節分、ひな祭りなど) に食べる特別な献立が出ます。

＜選択給食＞ 2種類のおかずやデザートから1種類を選びます。

＜郷土料理＞ 福井県にむかしから伝わる料理がです。

★毎月、献立表やおたよりをチェックしましょう!



福井県では、元気子を育てる特色ある献立づくりに取り組んでいます。毎月の予定献立表にマークをつけてお知らせします。

※日にちは多少前後することはあります



1日 鉄たっぷり給食の日 … 鉄分たっぷりの給食で、貧血を予防しよう!



8日 歯ッピー給食の日 … カルシウムたっぷりの食品や、かみごたえのある食品を取り入れた給食で、骨や歯を丈夫にしよう!



19日 ふるさと給食の日 … 福井の地場産物や郷土料理を取り入れた給食で、ふるさとを愛する人になろう!



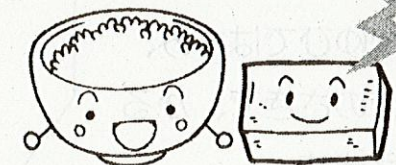
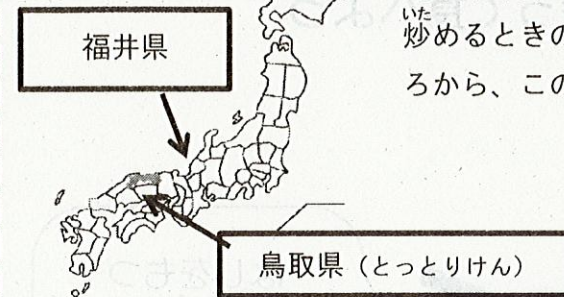
4月26日 (木)

福井しあわせ元気国体

おもてなし給食【鳥取県】

どんどろけ飯

…「どんどろけ飯」とは、鳥取県の郷土料理で、油で炒めたとうふを混ぜた炊き込みごはんです。「どんどろけ」とは鳥取県中部の方言で「かみなり」のことです。とうふを炒めるときのバリバリという音がかみなりに似ているから、この名前がつけられたそうです。



※「福井しあわせ元気国体 おもてなし給食」とは、今年の10月に福井県で開催される福井しあわせ元気国体を給食で応援しよう!という取り組みです。平成28年9月から、全国各地の郷土料理や人気の給食を学校給食に取り入れています。いろいろな都道府県に興味をもち、県外のお客様をお迎えするための、おもてなしの心を学んでいきましょう。

