

給食だより

4月

三島市教育研究会
三島市立長伏小学校

家の人と読んでください



4月の栄養目標 『正しい食事のマナーを身につけよう』



食事の重要性 	心身の健康 	食品を選択する能力
<p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断していく能力を身に付ける。</p>		
感謝の心 	社会性 	食文化
食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。	食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。	各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

出典:文部科学省『食に関する指導の手引—第二次改訂版—』(H31.3)

給食運営について

給食費 主食・牛乳・おかずで一人一食当たり325円の予算です。
35円は三島市が負担します。保護者の負担額は290円です。
給食費はすべて食材料費に充てます。

給食回数 今年度は190回を予定しています。

給食停止による給食費の減額

- 長期欠席等により、連続5日以上(土・日・祝日を除く)給食を停止する場合、停止回数に応じて給食費の減額をします。停止を希望する期間の初日の3日前までに「学校給食費減額申請書」を提出してください。
- 必ず事前に申請してください。申請のない場合は食材料を注文済みのため、減額対象にはなりません。

★目指せ! 給食マスター★



給食当番のお仕事編



当番以外の準備編



給食の食べ方編



後片付け編



献立紹介 さわらの塩麹焼

〈材料 4人分〉

さわら切り身 4切れ
液体塩麹 20ml

〈作り方〉

- 魚を塩麹液に漬けておく。
- オーブン(フライパンでもOK)で焼く。
(180°C 15分くらい)



「魚」へんに「春」と書いて、鰯(さわら)と読みます。春に多く獲れることから「鰯」と漢字で表すようになったようです。
漬けて焼くだけで簡単ですので、ぜひ作ってみてください。