

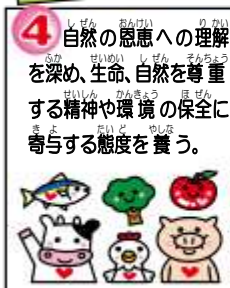
4月 給食だより



日野町教育委員会
幼稚園・小学校

学校給食は「食」を学ぶ時間です！

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。



食物アレルギーへの対応について



食物アレルギーのあるお子さんに対し、原因食物の除去を基本とする「アレルギー対応食」の提供や、「詳細献立表」の配布を行っています。対応にあたっては、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必要となります。希望される方は、学級担任までお問い合わせください。事前に養護教諭・学校栄養士等が面談を行います。

Q. 給食にはどんな栄養素が含まれているの？

A. 学校給食の栄養素量の基準は、文部科学省によって決められています。学校給食は、成長期の子どもたちに必要なエネルギー、たんぱく質、脂質、ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、ビタミンA、B₁、B₂、C、食物繊維などがバランスよくとれるように定められています。



国スポ(障スポ)開催地巡り

今年は滋賀県で国民スポーツ大会が開催されます。昨年に引き続き国スポ・障スポの開催地の料理を取り入れます。

国民スポーツ大会開催国

2017年	第72回	愛媛県
2016年	第71回	岩手県
2015年	第70回	和歌山県
2014年	第69回	長崎県
2025年	第79回	滋賀県

11月からは**給本のお店**に出てくる料理を取り入れたメニューが登場します。楽しみにして下さい。

4月は、「愛媛県」



愛媛県は、四国地方の北西部に位置し、瀬戸内海や石鎚山があり自然豊かな土地と温かい気候で柑橘や海産物が豊富なところです。「いもたき」は、鶏肉・里芋・こんにやくなどの具材を煮込んだ鍋料理で、伝統行事でふるまう鍋に各自が地元産物の里芋を持ち寄ったことが始まりとされています。また、いもたきの中に入っている「じゃこ天」は、いろいろな種類の魚(雑魚)で作られていたため、「ざこ天」と名付けられたという説や、原料の「ほたるじゃこ」という魚に由来して「じゃこ天」と呼ばれるようになったという説もあります。



おいしい給食を作ります！どうぞよろしくお願ひします！

今年度のメンバーを紹介します。みんなで力を合わせ、おいしい給食が提供できるよう頑張ります。



日野中学校

調理員 山口 和人
調理員 外池 亜弥
調理員 柴田 大輔
調理員 安田 淳子
調理員 辻 陽子
調理員 小西 聖子
調理員 奥井 葉子
調理員 小澤 麻衣
学校栄養職員 小川 梨恵

日野小学校(日野幼稚園)

調理員 長山 真吾
調理員 久保川 成美
調理員 長井 枝里
調理員 羽迫 奈美子
調理員 竹井 佐代子
調理員 麻原 敏江
調理員 徳永 美
調理員 赤澤 里佳
調理員 越山 知佳子
栄養教諭 山際 彩

必佐小学校(必佐幼稚園)

調理員 藤井 昌世
調理員 行村 良
調理員 窪田 満喜子
調理員 上元 佐知子
調理員 奥村 美恵子
調理員 山元 奈々

桜谷小学校(桜谷こども園)

調理員 竹村 裕美
調理員 福田 幸子
調理員 市田 清子

西大路小学校(西大路幼稚園)

調理員 内藤 信宏
調理員 山口 美保
調理員 北原 明香里

南比都佐小学校(南比都佐幼稚園)

調理員 谷口 寛美
調理員 深尾 悦子
調理員 宮田 清美

日野町教育委員会学校教育課
管理栄養士 奥野 明美