

4月 給食だより

令和5年4月号
愛川町立田代小学校



＼ご入学、ご進級おめでとうございます／

皆さんが毎日楽しく元気いっぱいにご過ごせるよう“食を楽しむこと”をテーマに、今年度も安心・安全、そしておいしい給食づくりに努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。



栄養士:いずみ



給食当番は身支度も大切な仕事です

- ★つめは みじかくきりましょう
- ★せっけんで しっかりてをあらいましょう
- ★マスクをきちんとつけましょう
- ★ぼうしは かみのけがでないように かぶりましょう
- ★せいけつな はくいをききましょう

4月10日(月)から
給食がはじまります！
準備をしっかりと
整えましょう。

☆給食費引き落とし日についてのお知らせ☆

給食費は、1 か月 4,100 円+手数料 10 円です。原則毎月5日(土日祝の場合は翌営業日)に引き落としになります。確実に引落ができるよう、前日までに残高の確認をお願いいたします。



4月5日(水)	9月5日(火)	1月5日(金)
5月8日(月)	10月5日(木)	2月5日(月)
6月5日(月)	11月6日(月)	3月5日(火)
7月5日(水)	12月5日(火)	年間11回徴収

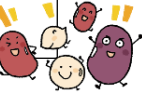
給食費の引き落としができなかった場合は、学校よりお知らせをいたします。転入・転出の場合、喫食回数(欠食回数)での徴収(返金)が可能です。転出の予定については、分かり次第お知らせください。



毎月19日は
食育の日

～国語の教科書を給食で味わおう～ 4月18日(火)

今年度の食育の日は、「国語の教科書を給食で味わおう」をテーマにした献立が登場します。4月は、小学校3年生で学ぶ「すがたをかえる大豆」にちなんで、様々な大豆製品を紹介いたします。楽しみにしててください！



すごいぞ！大豆のちから

大豆は、良質なたんぱく質を多く含んでいるため、「畑の肉」とも呼ばれています。大豆はしょうゆやみそ、豆腐、納豆など私たちの食卓には欠かせない食材の原料として、昔から食べられてきた身近な食品です。是非、積極的に食卓に取り入れてもらいたい食材です。



大豆から できる食品



おから



豆乳



えだまめ



大豆もやし



豆腐



納豆



しょうゆ



きなこ



油揚げ



生揚げ(厚揚げ)



みそ



ゆば

大豆からできる
食品はたくさんある
んだよ！



また、大豆以外にもあずきやいんげんまめなど、豆にはいろいろな種類があります。カレーやサラダ、スープ、煮物など様々な料理に取り入れてみるのもおすすめです。



よろしくお願ひします！

田代小学校 栄養士は、泉朋楠(いずみ ともな)です。

給食調理は、株式会社安田物産が担当します。

メンバーは、相原恭平、中里亮介、中武貴子、樋口さつき、
鶴巻輝代美、村上真紀子、鎌田薫 です。