



給食だより 4月号

徳島市小学校

学校給食の献立は、栄養バランスがとれるようにだけでなく、旬の食材や地場産物を活用したり、価格や調理時間、衛生面や安全面、仕上がりの分量なども考慮したりして決められています。子供たち一人一人の心と体の健やかな成長を支えていくために、安全・安心な食事を提供していきます。

【主食】

・パン（月1回、第4金曜日）

食パン、コッペパンがあります。

・ごはん

（週4～5回、第4金曜日以外）

毎朝、徳島市学校給食会で炊飯し、学校へ配送されてきます。

お米は、徳島市内産の「あきさかり」を使っています。「玄米ごはん」や「麦ごはん」の日もあります。

徳島市の給食を紹介します。



【牛乳】

・毎日1本（200ml）

徳島県内産の牛乳が、毎日配送されてきます。

【その他】

ドレッシングやふりかけ、小魚ナッツ、デザートなど小袋で配られるものがあります。

【おかず】 煮もの・いためもの・あげもの・和えもの・汁ものなど

食材を徳島市学校給食会で共同購入し、それぞれの学校の給食室で、調理をしています。毎月19日の「食育の日」には『食育の日の献立』として、地場産物や旬の食べ物をたくさん使用したり、そば米汁やふしめん汁などの郷土料理が登場したりと、「食」に対してより興味や関心をもつことができるような献立となっています。



～食事をおいしくするまほうの言葉～感謝の気持ちをこめてあいさつしよう

『いただきます』



『ごちそうさまでした』