

4月給食だより



令和6年4月号 群馬県立渡良瀬特別支援学校 給食室

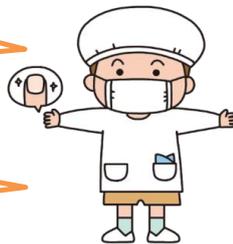
入学・進級おめでとうございます。いよいよ新しい年度が始まります。



これから始まる学校生活や、学校で出会う友人や先生に胸をときめかせている人も多いと思います。今年度も、食事・運動・休養を基本にして生活し、元気な学校生活を送ることができるようにしましょう。

○身支度や手洗いをきちんとしましょう○

手は、きれいにあらう。
つめはきる。



髪の毛は、おちないように。

せいけつなふく。

マスクは、はなと口にする。

○給食の紹介○

今年度は、行事食だけでなく、月に1回程度「各都道府県の料理」、「群馬県の料理」を提供したいと思います。日本の各地域への理解を深めたり、食べる楽しみになるとよいです。

4月の都道府県の料理は兵庫県の料理で、「ばち汁」を提供します。兵庫県にはそうめん作りが盛んな地域があります。そうめんを作る時は、2本の管に8の字にかけて少しずつ伸ばしていきます。両端はU字になって切り落とします。これが「ばち」です。三味線の「ばち」に似ていることからこの名前がついたといわれています。

群馬県の料理は、群馬の食材を使った混ぜごはんを提供したいと思います。混ぜごはんの具のこんにゃく、ごぼう、とり肉、にんじん、油揚げは群馬県の食材を使用します。コロッケも群馬県のねぎとこんにゃくを使用したコロッケを提供します。

○給食室の紹介○

本校の給食室の調理職員は5名、栄養教諭は1名です。6名で協力して皆さんに安全でおいしい給食を提供できるように頑張りたいと思います。よろしくお願ひします。

学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。



給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。



給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。

