

きゅうしょく

がっこう

給食だより4月号



ゆり だいしょうがっこう きゅうしょく へん
～百合台小学校の給食編～

かた いっしょ よ
おうちの方と一緒に読みましょう。

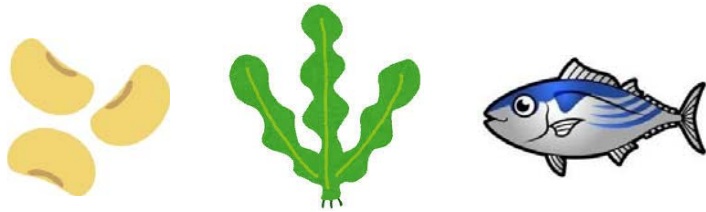
ゆり だいしょうがっこうきゅうしょく

百合台小学校 給食について

ゆり だいしょうがっこう ひがしこくぶんちゅうがっこう きゅうしょく あ やく しょく きゅうしょく
百合台小学校では東国分中学校の給食と合わせて、約1000食の給食をつくっています。

せいちょうき ひつよう えいようそ きゅうしょく
1、成長期に必要な栄養素がとれるような給食

かてい ふそく てつぶん しょくもつせんい
家庭でも不足しがちな鉄分、食物繊維、カルシウムが
おお きゅうしょく まめ かいそう さかな
多くとれるような給食（豆、海藻、魚）。



てづく きゅうしょく
2、手作り給食

あいじょう こ きゅうしょく だし ぶし こんぶ
愛情を込めた給食。出汁はかつお節、昆布からとって
います。カレーやシチューなどのルーもバター、小麦粉か
らつくっています。



しょくざい も あじ い きゅうしょく
3、食材の持ち味を活かす給食

しょくざいほんらい あじ あじ うすあじ ちょうみ
食材本来の味を味わってもらうために、薄味で調味し
ています。ただし、全ての料理が薄味ではなく、料理に
よってきょうじゃく あじ
強弱をつけて味にメリハリをつけています。



じ ばんぶつ かつよう きゅうしょく
4、地場産物の活用した給食

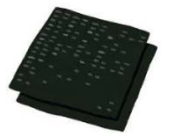
じもと しょくざい おお と い
地元の食材を多く取り入れています。



いちかわしん しょくざい
【市川市産の食材】

5～7月：トマト、キャベツ、じゃがいも

9月：市川市産の梨（豊水、新高）



1～3月：東京湾行徳沖の海苔、長ネギ

せいけつ はくい ぼうし み

清潔な白衣や帽子を身につけましょう

きゅうしょくとうばん せいけつ はくい ぼうし み
給食当番は、清潔な白衣、帽子を身につけましょう。



はくい ぼうし ふく かみ け きゅうしょく はい み
白衣や帽子は、服についたほこりや髪の毛などが、給食に入らないようにするために身につけます。

しゅうかん きゅうしょくとうばん お かなら かてい も かえ あら わす がっこう も
1週間の給食当番が終わったら、必ず家庭に持ち帰り、きれいに洗って忘れずに学校に持ってきま

しょう。ご家庭でのご協力をお願いいたします。