

令和2年

4月いただきます



ご入学・ご進級おめでとうございます！

いよいよ新年度が始まりました。お子さんたちは希望に胸を膨らませ、新たな一步を踏み出したことでしょう。今年度も、成長期のお子さんの心と体の健康を支えるため、安心・安全で、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思ひます。どうぞよろしくお願ひいたします。



今月の月目標 協力して給食の準備をしよう

4月17日(金)★食育の日★ ～楽しく食べよう～

**入学・進級
お祝い献立**

食パン 発酵乳
鶏肉の香草焼き
大根サラダ
春キャベツのソイシチュー

給食の約束

おうちの人と確認
しましょう！

給食(食事)の前
には、手をきれいに
洗う。

協力して準備を行う。

いただきます

あいさつをきちんと
する。

姿勢を正しくし、よ
くかんで食べる。

食事中にふさわしい
話をする。

決められた時間内に
食べ終える。

食器は大切に使う。

みんなで楽しく給食を食べるために、一人ひとりが給食の約束を守れるよう、御家庭でも声かけをお願いしませう。

4月22日(水)★菜の花給食★

- きつね汁 牛乳 (ソフトめん きつね汁)
- すじえびのかき揚げ いんげん炒め



菜種油は、「東近江市 あいとエコプラザ菜の花館」から、提供していただきました！

東近江市内の農家さんは、農薬を使わずに菜の花を育てています。菜の花の種「なたね」を絞った菜種油は、「菜ばかり」といひます。給食のすじえびのかき揚げは、この「菜ばかり」を使って揚げませう。給食で使ったあとの油は、愛東地区にある「菜の花館」に集められ、粉せっけん」と「BDF」といふ燃料にリサイクルされていひます。BDFはガソリンや軽油よりもずっと環境に優しいエコな燃料で、ちょっとバスやコトナリエで使われていひます。東近江市では、このようにみなさんが食べていひる給食がエコにつながる取組「菜の花エコプロジェクト」を推進していひます。



今月の滋養の食材

今月の東近江市の食材



毎月、このおたよりを通して、食に関する情報や、給食・食育についてお知らせしませう。御家庭での食育にも役立てていただければ幸ひです。

