

# 4月給食ニュース

新しい学年がスタートしました。元気に生活するためには、十分な休養と睡眠、そして食事がとても大切です。今回は子どもたちの健康を支える笠松町の学校給食について紹介します。



こんなことに注目して献立を考えています



学校給食は摂取基準に基づき、子どもたちが一食に必要なエネルギー量はもちろん、成長期に特に必要なカルシウムや鉄などの栄養を十分に摂取できるよう考えています。

献立の内容は、旬の食材を生かし季節感を大切にしたり料理や、岐阜県の食材を取り入れ、地産地消を進めています。また今年度は月に一度、郷土料理や世界の料理を献立に取り入れています。子どもたちの味覚の成長も考慮しながら、苦手な食材もおいしく食べられるよう工夫しています。

	地産地消	日本型食事	旬の食材	教科との関連
	世界の料理	素材を活かした調理		栄養価
	郷土料理	大量調理	彩り	和食の推進
	安全な作業工程	行事食	味覚の発達	食品構成



## ～笠松町の給食の紹介～



給食センターでは、笠松町内小学校3校、中学校1校合わせて約1800食の給食を作っています。季節の行事食やおはなし給食、手作りのメニューを取り入れた給食を、調理員一同、心をこめて子どもたちのために作っています。

### ～3月の給食より～

手作り給食「フランクフルトパイ」

パイ生地を切り、フランクフルトに一つずつ巻いていきました。



「びっくりピーマン」



桃の節句「ひなまつり献立」



おはなし給食

「ルルとららのカップケーキ」



ピーマンを半分に切り、その中にツナとたまねぎを詰めて、焼いた後、ケチャップをかけて作りました。調理員さんの作る様子を伝えると、苦手な子もチャレンジして食べている姿がみられました。

