

# 4月 給食たより



香芝市  
おうちのひと  
よ読みましょう。

**入学・進級**  
おめでとうございます

あたたかな春の日差しに包まれ、新しい学年での生活が始まりました。これから一年間、元気に学校生活を送れるよう、朝ごはんをしっかりりと食べ、規則正しい生活習慣を心がけましょう。  
今年度も栄養バランスのとれたおいしい給食を提供し、子どもたちの健康や成長を支えていきます。よろしく願いいたします。



## 香芝市の学校給食について知ろう



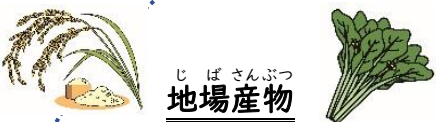
学校給食は、地域の伝統的な食文化や、食に関わる人々への感謝、食料の生産・流通・消費などを学ぶことができる「生きた教材」です。

香芝市では、教育委員会と栄養教諭が中心となり、献立作成を行っています。

学校給食を通して、教科の学習を深め、地域や文化について学べるよう、使う食材の種類や数、産地、時期にもこだわっています。安全・安心な学校給食を提供するために、心がけていることを紹介します。



## 栄養バランスのとれた給食



### 地場産物

奈良県や香芝市で生産された食材をたくさん使い、安全・安心な給食づくりに努めています。

### 食事づくりの手本となる献立

主食・主菜・副菜のそろった和食中心の献立で、栄養バランスの良い食事を目指しています。



### 旬・季節

#### 新鮮な旬の食材

を取り入れ、また、見た目にもおいしさが伝わるようにいろいろ工夫しています。

### 楽しい給食

新メニューを取り入れ、給食がみなさんの楽しみとなるよう心がけています。

### 心をこめて

毎日、調理員が衛生管理に気をつけ、心をこめて調理しています。



### 行事食・郷土食

日本の伝統的な食文化や、奈良県に伝わる郷土料理など風土や歴史に基づいた食事を取り入れています。

### 減塩・味つけの工夫

昆布やかつお節、煮干しから時間をかけてだしをとって、塩分をひかえてもおいしい味つけにしています。



## 学校給食でも、“SDGs”に取り組みます！

「SDGs」とは、「世界中のみんなが暮らしの中で、目指す目標」のことです。「SDGs」には17の目標があり、一人一人が自分のできることを考え、行動にうつしていくことが大切です。学校給食においても、一年間を通して環境のためにできることを考え、取り組みます。



### 飢餓をゼロに

…栄養バランスのとれた給食で、みなさんの成長を支えます。



### すべての人に健康と福祉を

…栄養バランスのとれた給食で、みなさんの健康を支えます。



### 質の高い教育をみんなに

…給食から食について学ぶことができるよう、献立や使う食材を工夫します。



### つくる責任つかう責任

…地場産物を積極的に取り入れ、地産地消を進めます。



★「第5次香芝市統合計画前期基本計画」にて、SDGsの「2 飢餓をゼロに」という目標について、学校教育の充実に関連し「栄養バランスのとれた給食を提供すること」を取組んでいます。

## 毎月19日は食育の日



今年度は「地産地消」がテーマです

今月の食育の日は4月19日（火）です



今年度の食育の日は、「地産地消」がテーマです。毎月19日には、地場産物をたくさん使い、奈良県や香芝市の味を感じることができる献立が登場します。今月は、奈良県で作られた大和まなやしめじ、香芝市で作られたまいたけや米粉などを献立に取り入れています。

献立表には、その日に使われている食材が書かれています。奈良県内で生産された食材には線が引かれているので、給食にはどんな地場産物が使われているか確認してみましょう。

ひとくちメモでは、その日の給食のメニューや使っている食べ物などを紹介しています。

### 今月使用する食材

#### 《奈良県内で収穫されたものや加工品》

こめ、あつや、たまご、ほうじ茶、しめじ、大和まな、す、こめこ、はちみつ大豆、黒もち米、ふしそうめん、はちみつ、パン、いちごジャム

#### 《香芝市》

こめこ、まいたけ

### ご家庭へのお知らせとお願い

お子様の食物アレルギーなどで給食に心配なことがありましたら、担任までご連絡ください。学校でのアレルギー対応には、医師の診断による「学校生活管理指導表（香芝市様式）」の提出が必要です。



香芝市学校給食用食材の産地と原材料・アレルゲン情報を、教育委員会のホームページに掲載しています。