

今月の食育目標

よい食事について知り、楽しく食事ができるようにしよう



座間市の郷土料理給食に、ざまりんマークが付いています。採じてみてね！



Table with columns for Date, Day, Main Dish, Side Dish, Other, Energy, and Protein. Rows include meals like 'セサミあげパン', 'ナン', 'ごはん', 'くろパン', 'ごはん', 'ごはん', 'しらすごはん', 'ごはん', 'ロールパン', 'コッペパン', 'カレーピラフ'.



★北海道の郷土料理★ 「どさんこじり」

進級おめでとうございます。まだ寒さが残っていますが、桜や花々が咲き始めたのをみると、春になったんだなあと感じますね。また4月から気持ちを新たに給食室一同、力を合わせてがんばります。給食を楽しみにしてくれる子がたくさんになるとうれいします。よろしくおねがいします。



よくかんで食べることは、体にとって良いことがたくさんあります。色がついてる給食はかむ食べものが多く使われています。とくに「よくかんで」食べましょう！



1年生 給食練習

1年生も 給食スタート

1年生は、25日からスタートする給食にむけて24日に練習をします。パンと牛乳が食べられますよ！



表示している栄養価は4年生のもので、仕入れ等の都合により、材料等が変更になる場合があります。

令和6年度献立テーマ 「日本の郷土料理を知ろう！」

今年度の献立テーマは「日本の郷土料理を知ろう！」です。私たちは普段、「和食」という言葉を日本の料理を指す単語として使っていますが、食材が季節に合わせて変わることや料理の手法、構成、盛り付ける器や食べ方、さらには食べる際に込められる気持ちや年中行事との関わり方なども「和食」という食文化に含まれています。つまりは「和食」は単なる料理だけでなく「食べることに関する日本人の習わし」です。昨年度までは座間市の郷土料理を紹介してきましたが、日本各地にもその土地の食べものや特色を活かした郷土料理がたくさんあり、今も大切に受け継がれています。今年度は日本の郷土料理を紹介しながら、給食を通して、食べ物に感謝する心、食文化、年中行事など、日本各地の特色や伝統を含めて伝えていきます。



4月 北海道の「道産子汁」

今月は「道産子汁」についてです。「道産子汁」は、北海道の名産の野菜がたくさん入っている汁物で、風味づけにバターが使われています。そのため、コクがあり、バターの油分で汁が冷めにくく、北海道の給食では定番のメニューになっています。「道産子」とは本来、北海道産の小型馬や北海道生まれの人や物を指します。また、北海道にあるもので作られるものを指すこともあり、「道産子汁」と名前がついたそうです。北海道の広大な土地では、色々な野菜や果物、豆などが作られていて、酪農も盛んです。また、周りの海では、魚介が採れるなど自然の恵みが豊かです。鮭やバター、そして生産量が全国1位のじゃがいも、にんじん、たまねぎ、とうもろこしがいった真沢山の北海道自慢の「道産子汁」を味わって食べてくださいね！