

食育だより 3月号

令和6年度

若桜町立学校給食センター

きゅうしよく

給食から、どんなことを学びましたか？

まな

そつぎょう しんきゅう ふしめ むか じき きゅうしよく こころ からだ えいよう
卒業や進級など、節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」
「おいしく安心して食べられるように」など、たくさんのおもいを込めて作っています。みなさん
は、給食を食べながらどんなことを感じ、学んだでしょうか？

こんねん きゅうしよく すこ お ねん ふ かえ のこ ひびも
今年度の給食もあと少しで終わりです。この1年を振り返るとともに、残りの日々も
給食をしっかり食べて、元気に学校生活を送ってほしいと思います。



きゅうしよく つか しよくざい
給食に使われる食材や
栄養バランスについて
意識できたかな？



にがて すこ た
苦手なものも少しずつ食べ
られるようになったかな？



しよくざい さんち せいさんしゅ
食材の産地や生産者について
学ぶことができたかな？



まいにち きゅうしよく つく
毎日の給食がどのように作られて
いるか知ることができたかな？



まいにち た からだ つく
毎日の食べたものでみなさんの体は作られます。自分の食べるものに興味をもち、よりよい体を作る食べ方がで
きるような知識と力を身に付けていきましょう。献立表や食育だよりも参考にしてみてくださいね。



わかさちょう がっこうきゅうしよく 若桜町 学校給食クイズ！



もんだい
問題1: 3月の「イチオシ若桜メシ」で食べられる、若桜町のイチオシ食材はなんでしょう？

- ① ブー
- ② つくしんぼウイナー
- ③ 鹿肉

もんだい
問題2: よくかんで食べられる食材や料理を取り入れた「かみかみ献立」の日はいつでしょう？

- ① 毎月19日
- ② 毎月25日
- ③ 毎月8のつく日



もんだい
問題3: 若桜町の給食を作っている調理員さんは何人でしょう？

- ① 4人
- ② 5人
- ③ 6人



問題1: ①<わ>はイチオシ若桜メシのおたよりを読んでね。
問題2: ③8(壺)のつく日はかみかみ献立です。
問題3: ②5人の調理員さんが食材の下処理、調理、食器の洗浄まで行っています。

こたえ

