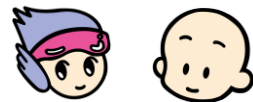


4月 がつ 食育 しょくいく だより



かみごおりちょうがっこうきゅうしょくセンター
上郡町学校給食センター
2024年 ねん 4月 がつ

入学・進級おめでとう



新しい学校・学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事でもちたちの健やかな成長をさせるとともに、さまざまなことを学ぶ教材となるものです。地いきでとれる新鮮な食材を取り入れ、安全やおいしさに配りよしながら、心をこめておいしい給食を作っています。



給食の決まり きゅうしょく ☆ 食事のマナー しょくじ を守りましょう

給食の前に、つくえの上のかたづけをしよう

手をせっけんできれいにあらおう

全員の給食がそろったら、「いただきます」をしよう

協力して準備をしよう

食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べよう

しせいよく、持てる食器は手に持って食べよう

給食当番の衛生チェック

- かみの毛が出ないようにぼうしをかぶる
 - かみがながひともす長い人は結ぼう
- マスクで鼻と口をおおう
- 手はせっけんできれいにあらおう
- つめは短くきっておこう
- 清けつな白衣(エプロン)を身に着ける
- 清けつなハンカチを用意する
- 白衣をゆかであたり、食器や食かんをゆかに置いたりしないようにしよう。

日本各地の郷土料理を味わおう！

奈良県

人口：約129万人、面積：約3,700km²
(兵庫県 人口：約540万人、面積：約8,400km²)



県花：奈良八重桜

どんなところ？

大阪府、京都府、三重県、和歌山県にかこまれた内陸県
日本初めての都であり、大陸からさまざまなものを
受け入れて、どく自の文化が作られました。
建造物やちようこくの国宝が日本最多で、東大寺大仏は、
世界一大きな木造建築物として知られています。



柿の葉ずし

特産物

柿 大和肉
いちご 柿の葉ずし
やまとちゃ 三輪そうめん
やまとやさしい 奈良づけなど



日本一

二輪ぎく くつ下
割りばし グローブ
貝ボタン 金魚など



飛鳥汁

とり肉と野菜を牛乳とだし汁で煮こんだみそ汁です。

飛鳥時代に中国からやってきたお坊さんが、寒さをしのぐために、ヤギの乳で煮こんで
食べたのが始まりとされています。給食では、牛乳の代わりに豆乳を使っています。

権座

だいこん・里いも・にんじん・厚あげ・こんにやくをしょうゆのだし汁で煮こむ料理です。

「ごった煮」がなまって「ごんざ」になった説や、秋祭りに神様とともに食べるという意味も
あると言われています。

●●今月の地産地消●●

かみごおりちよう 上郡町	スナップえんどう、玉ねぎ、葉ねぎ、ほうれん草 しいたけ、キャベツ、だいこん、きゅうり、こまつな
ひようごけん 兵庫県	はちみつ、もやし、マッシュルーム、ひじき、ベーコン あぶら 油あげ、とり肉、豚肉、厚あげ、豆腐



毎日の給食を
Instagramで
紹介しています。

