

4月 給食だより



うめミルクちゃん



ウメモー

令和8年4月号
青梅市立学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます

新年度が始まりました。今年度も成長期のみなさんの心と身体の健康を支えるため、安全で美味しい給食を提供していきます。どうぞよろしくお願いたします。

給食では、旬の食材や骨のある魚、皮付きの果物なども提供します。

食べるのにひと手間かかるものは、面倒だと敬遠されがちですが、ぜひご家庭でも食べ方についてお話ししていただければと思います。



今月の給食より 宮崎県メニュー

・ざぶ汁

野菜などの具材を「ざぶざぶ」と煮ることからこの名が付いたと言われる料理。手に入りやすい食材で作られることが多く、家庭料理として食べられています。

・チキン南蛮

鶏の唐揚げを甘酢だれに浸し、タルタルソースをかけたご当地グルメです。洋食店で「まかない」として作られたのが、始まりだとされています。

・日向夏

宮崎県生まれの果物で、収穫量も日本一。宮崎県が昔、「日向国」と呼ばれていたことからこの名が付いたともいわれています。外側の白い「わた」には甘味があり、果肉と一緒に食べるのも特徴です。給食では、ゼリーでどうぞ！

学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

2 食事について正しい理解を深め、健全な生活をはぐむ判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5 食生活が多くなるときの労働に支えられていることを理解し、感謝する。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する