

# 食育だより

お家の人と一緒に読んでね。

令和6年4月8日  
北九州市立今町小学校  
栄養教諭



入学・進級おめでとうございます！



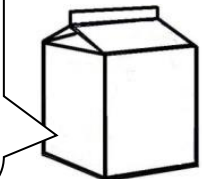
いよいよ新しい生活のスタートです。2～6年生は、4月12日（金）から、1年生は4月22日（月）から給食が始まります。

今年度も子どもたちの健やかな成長を願いながら、調理士さんと一緒においしい給食を作っていきます。どうぞ、よろしくお願いいたします。

## 北九州市の学校給食について

### 牛乳

骨を作るものになる「カルシウム」を多くふくんでいます。毎朝、ニシラク乳業さんから届きます。



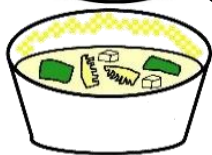
### 副菜

からだの調子を整える「ビタミン」を多く含む旬の野菜を多く使ったおかずです。



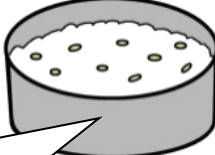
### 主菜

筋肉や血液などからだをつくるものになる「たんぱく質」が多くふくまれる、肉・魚・卵を使ったおかずです。



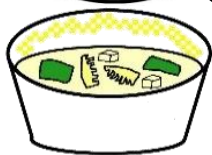
### 主食（ご飯・パン）

エネルギーのもとになる「炭水化物」が多くふくまれています。週に3回ご飯、週に2回パンが登場予定です。ご飯は月2回、白ご飯が麦ご飯に変更になります。クラウンパンさんからできたてのご飯やパンが届きます。



### 汁物

かつお節・昆布・煮干しを使って、ていねいに「だし」をとり、おいしく仕上げています。



毎月、行事食や旬の食材を取り入れ、魅力ある献立づくりに努めます。

- 🌸お楽しみ献立 児童に行ったアンケート結果を基に、人気献立を月1回取り入れます。
- 🌸野菜の日献立 野菜のおいしさを味わうため、旬の野菜をたっぷり使った献立を月1回実施します。
- 🌸行事食献立 その月の行事食を取り入れ、食文化の継承に努めます。
- 🌸カミカミ献立 よく噛んで食べる習慣を身に付けるため、噛みごたえのある食材を取り入れた献立を月1回実施します。
- 🌸レシピコンクール献立 市内の小中学校で実施した「学校給食レシピコンクール」で入賞した献立を取り入れます。

令和6年度は、さらに学校給食の魅力向上に向けて以下のような献立も給食に取り入れていきます。

### シェフの花キューミツ星献立

市内の有名料理人（和・洋・中）監修のスペシャル献立です。児童生徒に本物の味を体験させ、学校給食や毎日の食事への興味関心を高めます。



### コラボ献立

市内栄養士養成大学とコラボレーションした、大学監修の献立です。栄養士の卵である学生の方々から新しい発想を取り入れます。



### 食育の白 和食献立

毎月19日（休日の場合は前後の日）に実施します。日本型食生活の見本となる一汁二菜の献立で、和食のよさを伝えます。



### ワールドツアー2024

旅をするように「世界各国の料理」を食べることを通して、豊かな国際感覚を育みます。



### 日本全国味めぐり

日本各地の「郷土料理」を味わうことで、日本の食文化を知り、大切にしていこうとする心を育みます。



### ペーパーレス化

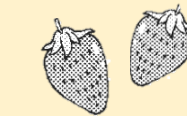
学校給食献立表は、令和4年度5月分より印刷版は廃止し、電子版に移行しました。電子版献立表は、市ホームページに掲載されます。

なお本校は、今年度より食育だよりの裏面にイラスト献立表を掲載する予定です。また、電子版献立表のQRコードも毎月食育だよりに添付いたします。必要に応じてご活用ください。

### 4月 電子版献立表

QRコードをスキャンすると献立表にアクセスできます。

こんだてひょう  
はこちら  
から→



イラストこんだてひょう  
はこちら  
から→

