

給食だより 3月号

美郷北学園

早いもので、今年度ももうすぐ終わりです。3月は1年間のまとめの時期です。みなさんは、給食を通して生きることに欠かせない「食」について、多くのことを学んできました。この1年間で学んできたことは、進学・進級先でもいかすことができます。これからも「食」を大切にしてくださいね。

食事マナーを守りましょう

楽しい雰囲気の中で食事ができるように一人ひとりが食事マナーを身につけましょう。

<p>食器やはしを正しく持って使おう</p>  <p>正しく持って使うと食べやすくなるほか、食べる姿が美しくなります。</p>	<p>好ききらいをせずに食べよう</p>  <p>苦手なものは一口だけでも食べるようにしましょう。</p>	<p>口に食べ物を入れたまま話すのはやめよう</p>  <p>口に食べた食べ物が飛び散ると周りの人に不快感を与えてしまいます。</p>
<p>食事中は立ち歩かないようにしましょう</p>  <p>食事の途中に立ち歩いたり、ふざけたりせずに座って落ち着いて食べましょう。</p>	<p>食事中にふさわしい会話をしよう</p>  <p>汚い話や気持ちの悪くなる話は避けて、人の迷惑にならないようにしましょう。</p>	<p>楽しい雰囲気の中で食事をしよう</p>  <p>楽しい雰囲気の中で食べると、食事がよりおいしく感じられます。</p>

1年間で学んだことをふり返ろう

当てはまる項目にチェックをして1年間のふり返りをしましょう。

食事の重要性	心身の健康	食品を選択する能力
<input type="checkbox"/> 食事は生きる上で欠かせないものとわかった。 <input type="checkbox"/> 朝食をとることの大切さがわかった。	<input type="checkbox"/> 食事の前の手洗いの大切さがわかった。 <input type="checkbox"/> 栄養バランスのよい食事の大切さがわかった。	<input type="checkbox"/> 食事の準備や片づけなど安全や衛生に気がつけた。 <input type="checkbox"/> 学校給食にいろいろな食品が使われていることがわかった。
感謝の心	社会性	食文化
<input type="checkbox"/> 食事のあいさつの意味がわかった。 <input type="checkbox"/> 食べられることに感謝をして残さずに食べた。	<input type="checkbox"/> 協力して食事の準備や片づけができた。 <input type="checkbox"/> マナーを考え、楽しく食事ができた。	<input type="checkbox"/> 季節や行事にちなんだ料理があることがわかった。 <input type="checkbox"/> 地域の農林水産物や食文化について知った。

3月の美郷の地産地消献立の紹介

3月15日は、美郷の地産地消献立の日です。

今月の美郷町内産の食材は、米・なば手羽餃子・豆腐・きんかんです。また、翌日16日は、9年生の卒業式ということもあり、卒業お祝いのお赤飯を出す予定にしています。



北郷・岡田商店のなば手羽餃子

北郷地区の岡田商店さんが開発・販売されている宮崎県内産の椎茸がたっぷり入ったなば手羽餃子を出します。

子ども達に美味しいなば手羽餃子を食べしてほしい！という岡田さんの気持ちが届けられるように、給食室で丁寧に揚げて出したいと思います。

西郷・完熟きんかん

県内外でも人気の高い西郷産の完熟きんかんを出します。完熟きんかんの中で、糖度16℃以上の基準を満たしている県内産のきんかんは「完熟きんかん たまたま」というブランド名で呼ばれます。きんかんは1月～3月に旬を迎えます。食べ方は、皮ごとまるかじりして食べます。



平成28年度の美郷の地産地消献立について

これまで取り扱ってきた美郷町内産の食材に加え、新たに牛肉・豚肉・地鶏頭などの畜産物も学校給食に取り入れ、平成28年度は、毎月16日を美郷の地産地消献立の日とし、西郷・南郷・北郷の3地区の学校給食で共通の献立を出す計画になっています。今まで以上に美郷町内産の食材を子どもたちおいしく食べてもらえるようにがんばりたいと思います。

