



食育だより 4月



ご入学・ご進級おめでとうございます。令和7年 蓮田市 No.41

学校給食は単なる食事の時間ではなく、学校給食法に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、子どもたちの健全な発達を支えたり、「食」について様々なことを学んだりする時間です。

学校給食の7つの目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。	②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。	③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。	④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。	⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。	⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。	

正しいはしの持ち方

上のはしは動かし、下のはしは動かさない。下のはしをぬくと、上のはしはえんぴつと同じ持ち方になります。

よい例



わるい例



えんぴつ持ち



にぎり持ち



クロス持ち

30日 献立 栃木県郷土料理

栃木県の農産



かんぴょう

栃木県



栃木県は肥沃な大地と穏やかな気候、豊富な水資源に恵まれた県です。たくさんの農産物が生産されており、農業産出額は全国第9位となっています。

栃木県では、「いちご」「かんぴょう」の収穫量が日本一です。他にも、「にら」「二条大麦」「こんにゃくも」の収穫量が全国2位、「乳牛」の飼育頭数で全国2位となるなど様々な特産物があります。

栃木県は国産かんぴょうの9割以上を生産する日本一の産地です。干瓢（かんぴょう）は、ウリ科のユウガオの実の果肉を紐状に剥いて乾燥させたものです。関東北部の水はけの良い土が、ユウガオの栽培に適していたため広まるとされています。



ユウガオの花

いちご



栃木県では、大消費地である首都圏に近い立地と冬場の豊富な日照量を活かし、いちごの生産が盛んに行われています。出荷量は昭和43年から現在まで連続日本一です。栃木県の内陸型の気候は、夏と冬、そして昼と夜に大きな寒暖の差をもたらします。この寒暖の差でいちごは鍛えられ、甘くておいしいいちごに成長します。



栃木県で栽培されているいちご

とちおとめ

シェアNo.1

とちあいか

期待の新種

とちひめ

幻のいちご

スカイベリー

高級いちご

なつおとめ

夏のいちご

1学期の給食は 4月10日(木)から始まります。

小学校1年生の給食は、10日(木)から14日(月)まで牛乳のみの給食となり、15日(火)から完全給食になります。子どもたちの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通じて応援していきたいと思ひます。1年間よろしくお願いいたします。



食品検査体制及び学校給食の食材の産地について

《蓮田市における食品検査体制について》

平成23年11月より給食食材の放射性物質の検査を実施しております。
詳しくは市のホームページをご覧ください。

《学校給食の食材の産地について》

【原乳】 埼玉 群馬 栃木 新潟 北海道 岩手 宮城 福島(出荷制限区域を除く)

【米】 蓮田市
〔精米〕 埼玉県学校給食会にて年1度検査を行っております。

【野菜】 令和7年4月分購入予定産地
産地につきましては変更になる場合があります。

食 材	産 地
根生姜	高知、千葉
大根	神奈川、千葉
小松菜	茨城、埼玉
玉ねぎ	北海道、静岡、佐賀
にんじん	徳島、茨城
長ねぎ	埼玉、茨城、千葉
ほうれん草	埼玉、茨城、千葉、群馬
もやし	栃木、静岡、茨城
白滝	群馬、埼玉

食 材	産 地
じゃが芋	長崎、北海道、鹿児島
赤とうがらし	栃木、埼玉
にんにく	青森
ごぼう	青森、茨城
キャベツ	千葉、埼玉、愛知、神奈川
きゅうり	宮崎、群馬、埼玉
しめじ	長野、福岡、茨城
みず菜	茨城、埼玉
こんにゃく板	群馬、埼玉