令和5年度

河南学校給食センター発行

きゅうしょくだより 6月号



いよいよ梅雨の季節です。これから夏にかけて気温も湿度も高くなり、蒸し暑く過ごしにくい日が増えてきます。とくにこの時期からは食中毒の発生が多くなります。 はいせい 日が増えてきます。とくにこの時期からは食中毒の発生が多くなります。 衛生には十分注意しましょう。しっかり食事、しっかり運動、そしてしっかり睡眠をできるがけ、元気に過ごしましょう。



こんげつしょうよてい じもとしょくざい 今月使用予定の地元食材

※・素ねぎ・にんじん・きゅうり・小松菜・にんにく・じゃがいも・なす

さやいんげん・モッロコいんげん・トマト・ズッキーニ・ピーマン

◎夏が近くなり、なすやピーマンなどの夏野菜が登場するようになります。 季節の移り変わりを食材から感じてください。

今月のフルーツ給食

6月21日 (水) ^{ねいとう} 冷凍みかん



昨年の冬に、紀の川市で収穫されたみかんから、冷凍みかんが作られています。

CERTEFFE TO THE STATE OF THE ST

まいつき

学校の食育の6つの視点

食事の重要性を知る



生きるうえで欠かせない食の光切さを 知る。 賞ら調理し食事の準備をすることができる。

心身の健康を育む



栄養バランスのとれた食事や食べ芳を学び、よりよい食習慣を形成しようと努力できる。

食品を選択する力をつける



食べ物に関心を持ち、品質や衛生、 栄養敵など総合的に判断し、適切に 雑紀できる。

感謝の心でいただく



養生活が自然の憩患のうえに成り立ち、 夢くの光の光に支えられていることを 知り、態顕して食べることができる。

社会性を養う



設力して準備をしたり、マナーをよく 考えることは相手を思いやり、楽しい 食事につながることを理解する。

食文化を未来に伝える



季節や行事にちなんだ食事があることを知る。 地域の歴史や闖上に深いかかわりがあることを理解し、警鐘できる。