



4月分 給食こんだて



にいまへるHP



にいまへる紹介動画

令和5年

新見市学校給食センター にいまへる

月	火	水	木	金
"にいまへる"から給食を配送します！ 令和5年4月から、新見市内の全小中学校（小学校15校、中学校5校）に、にいまへるで作った給食が配送されます。安全・安心でおいしい学校給食を提供するとともに、食について学べるものとなるよう、職員一同、協力してがんばりますのでよろしくお願いいたします。 にいまへるでは約2000人分の給食を作ります！				
10日 食へ物の役割「緑の食品」 赤・緑・黄の3つのグループに分けられます。緑の食品は、野菜やきのこ、果物で、体の調子を整えます。	11日 成長期に必要な栄養素「加ゆめ」 カルシウムは骨や歯をつくるもとになり、成長期にはとても大切です。牛乳・乳製品、小魚、干し菜などに多く含まれています。	12日 日本の漁業「鯖」 鯖は骨にカルシウムのため、瀬戸内海へやってきました。成長とともに、さこしやなぎ→さわらと名前が変わるので出世鮓と呼ばれます。	13日 フランスのよい食事のとり方 赤・緑・黄の3つのグループの食品をそろえると食事のバランスがよくなります。3つのグループをそろえて食べましょう。	14日 季節を味わう料理 わかめやよもぎは、春が旬の食材です。給食でも春を感じてくださいね。
17日 朝食の役割 朝食は1日のエネルギー源としてとても大切です。朝食をしっかりと食べ、1日を元気に過ごしましょう。	18日 食へ物の役割「黄の食品」 黄の食品は、ごはん、パン、めん、いも、さとう、油などです。エネルギーのもとになります。	19日 行事食「花見」 日本では、春になると桜の花が咲き、昔から日本人は桜を特別なものとして扱い、いろいろな行事（豊作祈願など）を行っています。	20日 食事のマナー 食事のマナーは、人と楽しく食事をするためにもとても大切なことです。今のうちからしっかりと身につけておきましょう。	21日 食事と感謝 食事ができるまでには、たくさんの方が関わっています。感謝の気持ちで食事をしましょう。
24日 正しい配膳と盛りつけ 和食の場合、ごはんは左側、汁は右側、おかずはその奥に置きます。はしは手前にはし先を左に向けて置くようにします。	25日 食へ物の役割「赤の食品」 赤の食品は、肉、魚、卵、大豆・大豆製品、牛乳・乳製品、干し菜、海藻です。体を強くするもとになります。	26日 行事食「入学祝い献立」 ご入学おめでとうございませう。楽しい雰囲気の中で食事できるようにしましょう。	27日 安全と衛生に気をつけた食事 手には自に臭えないバイ菌がたくさんついていきます。食事の前にはせっけんであいねいに手を洗いましょう。	28日 地産地消「にいまの日」 給食にも新見市産の食材を使っています。今日の給食では、菜、豚肉、おから、きくらげなどです。

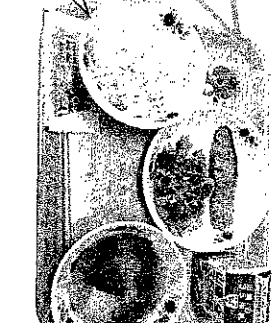
給食 はじまるよ！



給食を正しく配せんしましょう！

食器を正しく置く、見た目が美しいだけでなく、とても食べやすくなります。食べることを考えて配せんしましょう。

★おかずが食卓からはみ出た、汁がこぼれた、いいですか？



★献立表の配せん図をよく見て盛りつけましょう！

しるがみぎ