



給食センターだより

令和6年6月
大野学校給食センター



6月は「食育月間」です

第4次食育推進基本計画では、健全な食生活を送るためには、その基盤として持続可能な環境が不可欠であることから、「環境の環」、「人の輪」、「和食文化の和」という「三つの『わ』」を支える食育も推進されています。

食卓をみんなで囲んで心を豊かに！



豊かな心と体を育む食育に関心をもち、食を通したコミュニケーションを大切にしましょう。

食を通した環境の「環」を大切に！



食は自然の恵みであることを認識し、持続可能な食料生産と消費を考えましょう。

伝統的な日本の食文化・「和」を伝えよう！



風土を生かし、先人が育んできた伝統的な地域の食文化を未来に受け継いでいきましょう。

健康的な食生活を実践しよう！



毎日、朝ごはんをしっかり食べるなど、日頃から望ましい食生活を実践し、身につけましょう。

食を通し、人の「輪」を広げよう！



食はさまざまな人の活動に支えられていることを理解し、感謝して食べましょう。

自ら判断し、選ぶ力をつけよう！



安全性を自ら判断でき、さらに環境にも配慮した食品を選んでいける力をつけましょう。

給食づくりのお手伝い（玉ねぎの皮むき）

6月5日（水）に大野東小学校の1年生のみなさんが、給食づくりのお手伝いとして、玉ねぎの皮むきをしてくれました。

お手伝い
ありがとう!!



6/5 (水)



原産の玉ねぎ 約110kg



茶色の皮をむいていくと、真っ白な玉ねぎに変身！

6/6 (木)



いつもより早く下処理の作業が進み、しっかりと煮込むことができました！



ミネストローネ

給食試食会を毎月開催しています！

6月12日（水）に今年度1回目となる給食試食会を開催しました。献立作成や調理の工夫などを紹介した後、実際の調理の様子を2階から見学してもらいました。そして、食中毒予防をテーマにした食育ミニ講座の後、できたての給食を試食していただきました。



— アンケートより —

○食中毒について大変勉強になりました。調理員の方の苦勞がわかりました。試食会に続けて参加したいと思います。

○子ども達の白々の給食の量、献立、栄養バランスを考えて作っていただけていることを忘れて、当たり前のこととあまり意識していませんでしたが、改めて皆様のおかげで子どもが成長させていたに気付かされました。ありがとうございました。

今後の予定

- 7月10日（水）
- 9月11日（水）
- 10月15日（火）
- 11月13日（水）
- 12月12日（木）
- 1月15日（水）

* 申込締切：各開催日の3週間前（1月は4週間前）の月曜日午前10時まで