



※食材、その他の都合により献立を変更することがあります。
※魚、肉類(鶏・牛・豚)には骨がある可能性がありますので、よくかんで気をつけて食べましょう!

Table with 4 columns: 学校給食の栄養基準量, 小学校, E=エネルギー, P=タンパク質, F=脂質. Values: 650, 21.1~32.5g, 14.4~21.7g.

Main menu table with columns for date, meal name, ingredients, and nutritional values. Includes a '4月の欠食予定' (April Absence Schedule) section at the top left.

4月の食に関する指導目標

食品の名前やはたらきを知ろう

給食では、毎日いろいろな食べものができてきます。お肉にも、種類があって、ぶた肉、とり肉、ぎゅう肉の3つを料理によってつかいわけています。3種類ともすこしずつ栄養がちがっていて、体調や体質に合わせて食べられるようになることが理想です。ほかに、給食でてくる食べものから、季節を感じることもできたり、健康をたもつための食事についても学ぶことができます。



給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)

Grid of six boxes illustrating food education goals: 1. 食事の重要性 (Importance of Meals), 2. 心身の健康 (Mental and Physical Health), 3. 食品を選択する能力 (Ability to Choose Food), 4. 感謝の心 (Gratitude), 5. 社会性 (Social Skills), 6. 食文化 (Food Culture).

※4月、5月の予定給食費の口座は振替は5月10日(水)です。残高のご確認をよろしくお願いいたします。給食費は、期限内に納めましょう。
※毎月、給食使用食材の産地公開と給食写真の掲載をしています(浦添市ホームページサイト内キーワード「学校給食調理場」で検索)。
※食物アレルギーのある児童・生徒は給食を食べる前に別紙の「アレルギー献立表」で内容を必ず確認しましょう。家庭・学校においても毎日確認してください。

※浦添共同調理場の厨房機器が新しくなりました。浦添市教育委員会では、安心安全な学校給食提供を行うため令和4年度特定防衛施設周辺整備調整交付金を活用し、食缶、カゴ用消毒保管庫、お肉、和え物用冷蔵庫等の厨房機器類を更新しました。

