

4月の食育だより

令和8年4月6日
福岡県立柳河特別支援学校

ご入学・ご進級おめでとうございます

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。

1年間、どうぞよろしくお祈ひします。



～学校給食は、こんなことに気をつけています～

食材

福岡県、柳川市やその近隣の地域でとれる旬の食材を中心とし、なるべく国産のものを使用しています。

料理

行事食、各地の郷土料理、各国の料理等を取り入れています。

様々な料理を通して、子ども達の楽しみや学びにつながるよう心がけています。

献立

「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、多くの食品や調理方法を組み合わせています。

栄養

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の1/3程度をとれるようにしています。塩分をとりすぎないように、だし昆布やかつお節、いりこでだしをしっかりとって、うまみを大切にしています。

衛生管理

文部科学省が定める「衛生管理の基準」に基づき、衛生管理を行っています。野菜はすべて、3回流水で洗い、加熱して調理します。加熱時の温度管理等も適切に記録し、細心の注意をはらっています。

安全においしく食べるため

食事をするときは、給食でも家でも、ゆっくり落ち着いて、よくかんで食べましょう。

特に、右のような粘着性の高いもの、かみ切りにくいもの、丸くツルっとしたものを食べる時は、注意してください。



※ 丸く、つるっとしたものは、給食には出していない。

毎月、「給食献立表・食育だより・盛り付け表」を配付しています。(マメールでも配信)

給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出る場合がありますので、献立表を十分ご確認ください。

そのほかにも、給食についてのご質問や要望等がありましたら、担任を通じてご連絡ください。

6 (月) しぎょうしき 始業式	7 (火) にゅうがくしき 入学式	8 (水) 切り干し大根のナムル もずく丼 わかめスープ	9 (木) いわしの梅煮 ごぼうとキャベツのサラダ ごはん 豆乳みそ汁	10 (金) ひじきシュウマイ ほうれん草ともやしのごま和え たけのこごはん 根菜きのこ汁
13 (月) マーボー豆腐 キャベツのおかか和え ごはん ごぼうのみそ汁	14 (火) りんごジャム 豆のサラダ パン コーンと雑穀のクリームシチュー	15 (水) 彩野菜のメンチカツ 春野菜のサラダ にんじんごはん 白いんげん豆のスープ	16 (木) さばの塩こうじ漬け 切り干し大根のごま炒め ごはん えのきのずまし汁	17 (金) レモンゼリー コールスローサラダ ごはん チキンカレー もずくスープ
20 (月) ホイコーロー もやしのナムル ごはん ワンタンスープ	21 (火) ポークビーンズ ブロッコリーのサラダ 黒糖パン ベジタブルスープ	22 (水) じゃがいものそぼろ煮 元氣サラダ ごはん 豆腐汁	23 (木) 白身魚の天ぷら 野菜の昆布和え ごはん じゃがいものみそ汁	24 (金) 和風ハンバーグ キャロットサラダ ごはん 五目スープ
27 (月) 肉詰めいなり 春雨サラダ ごはん なめこ汁	28 (火) オムレツ じゃがいものカレーサラダ パン きのこのクリームスープ	29 (水) しょうわのひ 昭和の日	30 (木) あじフライ 五色和え 高菜ごはん けんちん汁	令和8年4月 学校給食こんだて表 ☆食材の都合で、献立が変わることがあります ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆