令和4年4月 山梨県立ろう学校

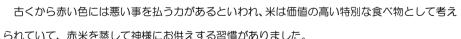
ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も、新型コロナウイルス感染症対策を取り 入れた「新しい生活様式」を踏まえ、制限の多い給食時間となりますが、皆さんが楽しみに なるようなおいしい給食を提供していきたいと思っています。1年間、よろしくお願い致し ます。





今月の料理 お赤飯

日本では、お祝い事にお赤飯を配ったり、食べたりする習慣があります。



そして、お供えのお下がりとして、人びとが赤米を食べていたと思われます。赤米は江戸時代 になる前まで栽培されて食べられていましたが、品種改良でもっとおいしい米が作られるように なり、次第に姿を消していきました。しかし赤い色のご飯を食べる風習は残り、白い米に小豆な どで赤く色をつけるようになったと考えられています。

校給食について

適切な栄養の摂取

による健康の保持増進。



🍑 明るい社会性と協

同の精神を養う

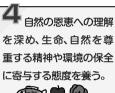
学校給食とは



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として 実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄 養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する 実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

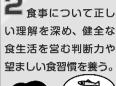
学校給食 の目標

※「学校給食法|第2条より 抜粋・要約

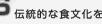


食生活が多くの人々 の勤労に支えられている









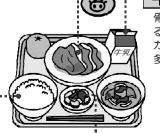






魚、肉、卵、大豆・大豆製 品など主に体をつくるも とになる食品を多く使っ たおかず

ごはん、パン、めん など主にエネルギー のもとになる食品



骨や歯をつく るもとになる カルシウムを 多く含む



野菜、きのこ、いも、海 🥰 藻類など体の調子を整え るもとになる食品を多く 使ったおかず



