



○給食指導目標○
楽しく会食しよう
○食に関する指導○
1年間の反省をしよう

嘉手納町立学校共同調理場
☎ 956-3107

いよいよ今年度最後の3月、卒業・進級など新しい環境に向かう時期になりました。上の学校に進むと、これまで親しんできた学校給食がなくなってしまう人もいますね。今までは保護者の方や先生方がみなさんの生活や健康のことを考えてくれたことも多かったと思いますが、これからは自分自身で考えて判断し行動する場面がきっと増えてくるでしょう。食生活や栄養面から皆さんへのメッセージです。

食べることを大切に!

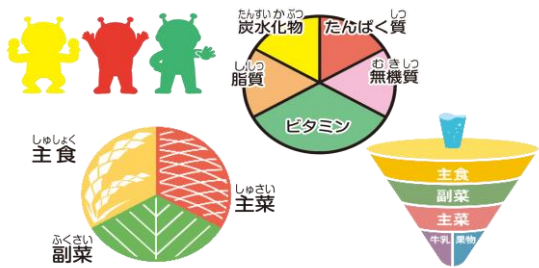


「食べる」はみなさんの「生きる」を支え、健康の入口になり、人と人とのつながりやきずなを作ります。毎日楽しく食べられること、そして食事をする時間を大切にすること。もちろん食べ物を大切に扱うことも忘れないでください。



1年間、給食を通して子ども達の成長を見守ってきました。その一部をご紹介します。今年度も学校給食へのご理解ご協力ありがとうございました。

「栄養」のことも頭の隅に



「どんなものをいつ、どれくらい食べるのか」、そして「今だけでなく、これからの長い先も考えた食べ方」。「体のなかでのおもな栄養のはたらきによる食品グループ」「五大栄養素」「主食・主菜・副菜」など給食の時間や授業を通して学んできた、食べ方や栄養の知識、そしてバランスよく食べるための技をこれからの生活でも、ぜひ生かしてください。



受験頑張ろう! バイキング給食

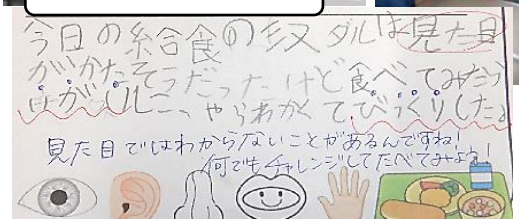
食卓の向こう側にも思いを寄せられる人に



毎日の食卓。その向こう側には、食べ物を作る人、とる人、育てる人、運ぶ人、お客さんのために品物をそろえてお店を切り盛りする人、そして材料を集め、食べる人の健康をかんがへながら献立を決め、心を込めて料理を作る人たちがいます。そんな社会の営みによって、ふだんの食生活が成り立っていることに思いを馳せ、感謝する心を忘れないでください。また食べ物を通して地球温暖化や環境問題、貧困や格差といった社会課題にも思いや心を寄せることができる、優しい人であってほしいと思います。



給食週間: 味わいカード



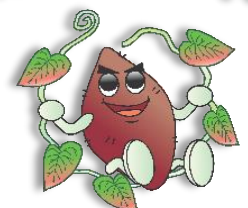
調理場見学



食育授業

～2025年のかんしょ伝来420周年祭に向けて～

420周年祭



2025年のかんしょ伝来



宮農36号

・特徴: 1947年に育成された沖縄の紅芋の代表。主に加工品用として利用され、紅芋タルトなどの菓子原料に適している。



沖夢紫

・特徴: 濃紫色で甘みが強く、ねっとり系の肉質が特徴。生食用や加工用として多方面で利用され、特に焼き芋やスイーツに適している。



備瀬

・特徴: 白い皮と濃紫の肉色を持ち、ほくほくとした食感と甘みがある。加工用としての利用が多く、紅芋ペーストやスイーツの原料に使われる。

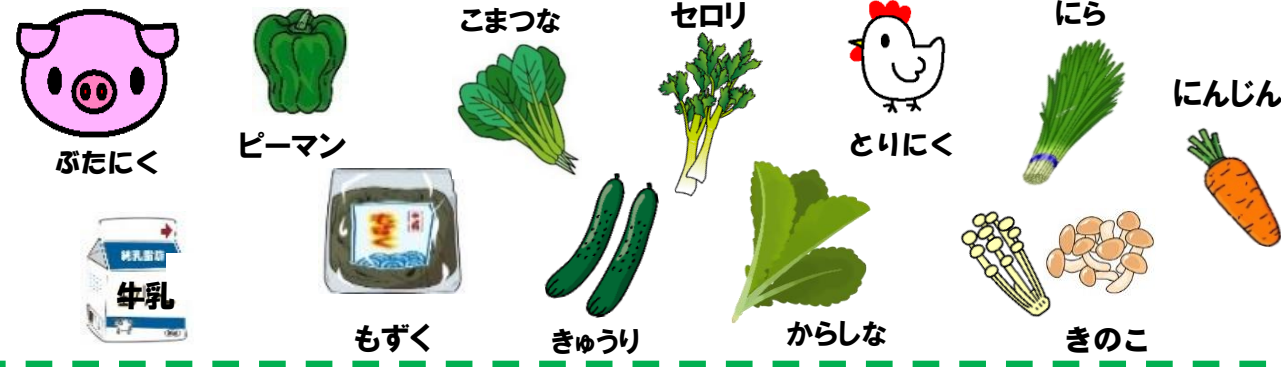


ちゅら恋紅

・特徴: 赤みを帯びた濃紫色の肉色と、ホクホクとした食感があり、菓子原料に適している。

★今月のうちなーむん★

～給食で使われる県産品を紹介します!!～※天候等によって産地が変更になる場合もあります。



嘉手納町内の農家さんが作った野菜