



彩り豊かな花々が咲きほこる中、ピカピカの新入生を迎えて新しい1年がスタートしました。本年度も、**ふるさと中富**の野菜を多く取り入れながら、子どもたちが楽しみにしてくれる給食作り、そして安全な給食作りに努めていきたいと思ひます。



## 学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。



給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。



給食に関わる方への感謝の気持ちと中富産野菜等を活用することを通じ、「ふるさと中富」を大切にする心を育てます。



## なぜ、お祝いのおきに「お赤飯」を食べるの!?



日本では、赤ちゃんのお食い初めをはじめ、七五三や入学・進級・卒業、成人式、結婚式など、お祝い事のおきに「お赤飯」を食べる風習があります。お赤飯は、もち米に小豆やささげを混ぜて蒸したり炊いたりしたもので、中国から伝わった「赤米」がルーツとされています。赤い色が悪いものを追い払うと信じられていたことから、人生の節目となるお祝い事のおきに食べられるようになりました。地域によっては、小豆やささげ以外の豆を使ったり、砂糖を入れて甘くしたりと、さまざまなお赤飯が食べられています。

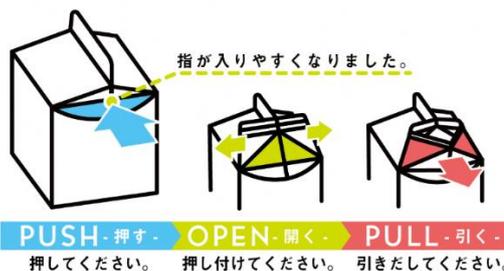
### 令和6年度より

### 学校給食の牛乳(200ml)を「ストローレスパック」に変更します。



学校給食では年間約475万本のストローを使用しており、ストローレスに取り組むことで、1.4トンのプラスチックごみを削減することができます。

口をつける部分を指で触ることなく開けられます。また、ストローでも飲むことができます。子どもたちの実情に合わせて、ストローレスに取り組んでまいります。



※日本製紙(株) SchoolPOP