



もぐもぐだより



令和6年度
4月号



こんげつ 今月のとべっこランチ

今年度も昨年度同様、当別にゆかりのある食材や当別の旬の食材などを紹介する特別給食を提供します。月に1回「とべっこランチ」として登場します。楽しみにしてください。

とうべつそだ 当別育ちのブルーベリー

デザートは、ブルーベリー工場の
大粒のブルーベリーのジャムを使
ったヨーグルトです。甘酸っぱさの
バランスがよく、また香りと発色
が良いのも魅力のひとつ。目の疲れ
をとる栄養が豊富で、勉強で目をつ
かう皆さんにぴったりの果物です。

30日の給食メニュー

大豆キーマカレーパン
牛乳
豆乳チャウダー
ブルーベリーヨーグルト

とうにゅう 豆乳・だいず

大豆は「畑の肉」と言われ、良質なたんぱく質が豊富です。たんぱく質は、筋肉や皮膚、髪の毛や爪など、体をつくるもととなる栄養です。大豆は、変身するのが得意な食材で「豆腐」「豆乳」「きな粉」「油揚げ」「厚揚げ」「納豆」「味噌」「おから」などが豆腐から作られます。当別の大豆は、大豆の味が濃く、濃厚な味わいです。

当別の魅力が詰まった給食です！



給食が始まります！～当別町の給食～



ご入学、ご進級おめでとうございます！新しい環境に子どもたちも、期待に胸を膨らませていることと思います。給食センターでは、子どもたちに旬の食材や地場産物のおいしい食材を届けるとともに、安心安全の衛生管理のもと給食を提供していきます。

給食中のやくそく

<p>手を洗おう！</p> <p>手には見えない菌がたくさん！石鹸をつけてハンカチで拭こう！</p> 	<p>走らない！</p> <p>給食には、熱い汁物があります。近くでは遊ばない。走らない。</p> 
<p>よく噛もう！</p> <p>のどに詰まりやすいものや硬いものがあります。よく噛んでから飲み込もう</p> 	<p>食べる前に確認しよう！</p> <p>骨のついてる魚がいます。食べる前に確認しましょう。</p> 
<p>お皿を持って食べよう！</p> <p>ひじをつかず、お皿を持つとこぼさず食べることができます。</p> 	<p>好き嫌いせず食べよう！</p> <p>成長のために必要な栄養です。苦手なものも少しずつ頑張ろう！</p> 

給食を作っている調理員さんです！



毎日13名の調理員さんが約850食の給食をつくります。朝7時半より、野菜を洗ったり切ったり、食材を焼いたり炒めたり、おいしい給食を作るために働いています！

朝ごはんを食べてから学校へ行こう！

朝ごはんは、午前中の勉強の集中力アップにつながります。バランスの良い朝ごはんを食べましょう！

