

しょくいく
食育だより

えがおのじかん



令和3年度 11月号
丹波山村学校給食センター
栄養教諭 奥秋 日香里

しょっき あたら
食器が新しくなります！

さくねんど けいかく きのうしよくよう あたら しょっき
昨年度より計画していた給食用の新しい食器が
届きました！かわいいデザインと使いやすさで、
さらに給食の時間が楽しみになりそうです♪

かる なかも
軽い・長持ち！

わ 割れない素材で、軽くて長持ち！
ちょうりいん ちようりいん さいふしやん さいふしやん
調理員さんや配達員さんの作業の
負担が軽減されます。

あじ ま しき ざら
味が混ざらない仕切り皿！

にもの あ もの しる
煮物や和え物など、おかずの汁が
混ざらないようになりました。
パンやりんごなどのデザートを
のせることもあります。

わ 割れない食器でも、
これまで通り、
丁寧に扱きましょう。



しゆさい にく さかな たまご
主菜(肉・魚・卵)などのおかずを右、
ふくさい やさい ひだり
副菜(野菜のおかず)を左に
盛り付けましょう。

タバスキーの
ロゴ入り！



しょっき あつ
食器が熱くならない！

べんじゆし べんじゆし さいふし いま
PEN樹脂という素材で、今までの
きようかしき むかし
強化磁器や昔のメラミン素材な
どのように、食器が熱くなること
がありません。



お茶碗が熱くて、人差し指持ちがクセに
なっている人はいませんか。これを機に、
正しい持ち方を意識してみましよう。



きゅうしよく つか しほさんぶつ こめ
給食で使われる地場産物(米・みそ・切り干し大根)について学習します！

やまなしけん やまなしけん
山梨県でつくられる食材をもっと知ってもらうため、北都留地区の給食の先生たちで、

コロナ禍でも学習しやすい「音声入りスライド資料」を作成しました！

やまなし こんだて ちゅう あさかつどう じかん きゅうしよく じかん しちようてい
山梨ふるさと献立week 中の朝活動の時間や給食の時間に視聴予定です。



しゅうれんぞく 2週連続！イベント給食week

きゅうしよく

11/8(月)~11/11(木)

いい歯の日☆カルシウムたっぷり&カミカミ献立week



カルシウムは、骨や歯の材料になります。

またよく噛んで食べて歯に刺激を与えることで、歯が強く丈夫になります。

カルシウムたっぷり食材



カミカミ食材



献立表から見つけられるかな！？



11/15(月)~11/19(金)

けんみん ひ ちさんちしやう やまなし こんだて
県民の日☆地産地消～山梨ふるさと献立week

山梨県では、6月と11月を学校給食地場産物強化月間に定めています。

地場産物を知り、山梨県の歴史や気候などふるさと学ぶきっかけになればと思います。

じほさんぶつ けんさんしよくざい
地場産物(県産食材)



きょうどりやうり きやう
郷土料理・B級グルメ

