

今月の愛知県産の食べ物

チンゲンサイ・とうがん・なす・にんにく・ねぎ
しそ・こまつな・さといも・うめ・ぶどう・みかん
うずらたまご



10日(火)
トマトの日
トマトと大豆の
ドライカレー

17日(火)
中秋の名月(十五夜)
にちなんだ献立です。
お楽しみに!

19日(木)
東海市
もぐもぐ食育デー

給食だより

令和6年 9月号
東海市立学校給食センター



朝ごはんは元気の源です。朝ごはんを食べると、午前中に活動するための準備が整います。朝ごはんを抜くと、エネルギー不足で集中力が欠けたり、疲れたり、いらいらしたりするなどの影響があります。毎日朝ごはんを食べましょう。

..... 朝ごはんの効果

体や脳の
エネルギーになる

体温が上がる

脳の働きを活発に
する

排便を促す

朝ごはんを食べることでエネルギーや栄養素が補給され、体や脳が目覚めます。そして、寝ている間に低下した体温を上昇させます。また、よくかんで食べることで、脳に刺激を与えて脳の働きが活発になるほか、胃に食べ物が送り込まれると腸が動き始めて、朝の排便を促します。

夏休み親子料理教室を開催しました!!

7月25日(木)、26日(金)に夏休み親子料理教室を開催しました。

「夏野菜を使って親子でチャレンジ!」をテーマに、市内の3~6年生の親子19組41人が「夏野菜ピザ」「かりもりサラダ」「ラッシープリン パイナップルソースかけ」の3品を作りました。

たくさんのご応募ありがとうございました。

夏休み親子料理教室の様子やレシピは、東海市公式ウェブサイトでご覧いただけます。「夏休み親子料理教室」で検索してみてください。おうちでもぜひ作ってください。



【調理実習の様子】

【参加児童の感想】
とっても簡単でおいしかったです。
家でも作って食べてみたいです。
かりもりサラダ、家でも作りたいです。

学校生活における食物アレルギー対応について

食物アレルギーのあるお子さんに対し、全職員の周知をはじめとし、個別の取組プランの作成、食品を扱う授業や活動・校外活動(宿泊を伴う校外活動を含む)での配慮や、毎月の給食の「アレルギー対象食品使用献立一覧表」の配付などの対応を行っています。

対応にあたっては、医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出が必要となります。新たに発症した場合は、学級担任や養護教諭までお問い合わせください。

