たのしい食育

※このおたよりは、食に関する情報を載せていますので、お子さんと一緒にご覧ください。

令和７年６月
編集・発行
福知山市学校給食会
学校給食センター
（中学校）

毎年６月は「食育月間」・毎月１９日は「食育の日」

生涯にわたって、心身ともに健康でいきいきと暮らしていくために、全ての世代の人が「食べる力」を身につける必要があります。特に子どもたちに対しては、健全な心と体を培い、豊かな人間性を育んでいく基礎となる「食育」を学校、家庭と共に推進していくことが重要です。

「食育」とは・・・　【食育基本法・前文より】

○　生きる上での基本であって、知育・徳育および体育の基礎となるべきもの

○　さまざまな経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること

こんなことも
食育です！！

食事の準備や片付けをする

料理を作る

食事のマナーについて知る

正しく配膳する

朝ご飯を食べる

郷土料理や行事食を食べる

６月の新メニュー ★ スープカレー ★

― 材料 ―（２人分）

- とり肉：５０ｇ
- にんじん：４０ｇ
- 玉ねぎ：６０ｇ
- じゃがいも：９０ｇ
- モロッコ豆：２０ｇ
- 油：適量
- 水：１カップ
- カットトマト：１０ｇ
- コンソメスープの素：２ｇ
- カレールウ：７ｇ
- 本みりん：小さじ1
- トマトケチャップ：小さじ1
- 濃口しょうゆ：小さじ2/3
- ウスターソース：小さじ1/2
- 赤ワイン：２ｇ
- カレー粉：少々
- こしょう：少々

― 作り方 ―

① とり肉は角切りにする。にんじん、じゃがいも、玉ねぎは、大きめの一口大切りにする。モロッコ豆は、５㎝幅に切る。

② 油を熱し、とり肉と玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを炒める。

③ 水とカットトマト、コンソメスープの素、カレールウを加え煮る。

④ Aの調味料、モロッコ豆を加え煮る。

⑤ カレー粉とこしょうを加えて仕上げる。

A

重要！

保護者のみなさまへ　学校給食費の徴収に関するお知らせ

４月、５月にもお知らせしていましたが、再度お知らせいたします。

○6 月から学校給食費の徴収を開始します

６月期（第１期）の口座振替は６月 30 日（月）です。残高不足等で振替不能とならないようご注意ください。

○再度の口座振替は行いません

令和６年度までは納期限（口座振替日）に残高不足等で振替不能となった場合は、後日、再度の口座振替を行っていましたが、**令和７年度からは再度の口座振替は行いません。**

※　６月中旬頃に「学校給食費決定通知書」を送付します。各期の納付額や納期限（口座振替日）等、ご確認ください。