

4月 給食だより



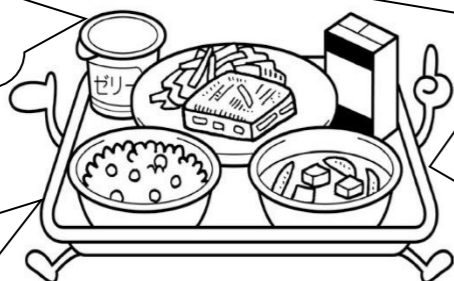
学校給食の役割は、子どもたちの成長に必要な栄養素を補給することだけでは
ありません。食べることの大切さや楽しさ、食文化、感謝の心など、食に関する
指導を行うための「生きた教材」としての、重要な役割があります。

果物・デザート

- ・果物はできる限り旬のものを
取り入れています。
- ・デザートは行事食や食文化に
合ったものを取り入れています。

主食（ごはん）

- ・給食センターの給食は、
毎日ご飯給食です。
- ・給食センターで炊いています。



牛乳

- ・山口県産の牛乳を使用しています。
- ・成長期に必要なカルシウムが多く含まれるので、残さず飲みましょう。

主菜・副菜（おかず）

- ・煮物、揚げ物、炒め物、和え物、汁物など
バラエティに富んだ献立を心がけています。
- ・だしは、煮干や鰹節、昆布からとります。
- ・郷土料理・行事食・世界の料理を
計画的に実施します。
- ・旬の地場産物をできるだけ多く使用して
います。
- ・家庭で不足しがちな豆類、いも類、海藻類、
小魚類を多く取り入れています。

給食センターの作業風景

給食センターで給食が作られている様子を少しだけ紹介します♪

① 材料



生鮮食材は当日に納品され、
1日に使う野菜は約 400～
500kg あります...

② 洗う



3槽に分かれているシンクを
使って3回洗います。

③ 切る



写真のような野菜切り機を
3つ使って大量の野菜を切っ
ています...

⑥ 配送



完成した給食はすぐに市内
11校の小・中学校(約3000人
分)に配送されます...

⑤ 配缶



和え物は冷たいまま、汁物・煮物
は温かいまま学校に届くように特
別な食缶に配缶しています...

④ 作る ↓



600人分の給食を作る釜
を5つ使って作っています...

食事のマナー

マナーを守って
クラスみんなと
給食時間を楽しく
過ごしましょう!



- ★給食を食べる前に手を洗う。
⇒指やつめの間までしっかり洗おう!



- ★「いただきます」「ごちそうさま」の
あいさつをする。
⇒食べ物や、給食に関わる人へ感謝しよう!



- ★正しい姿勢で食べる。
⇒見た目が美しいだけでなく、
消化・吸収力アップにつながるよ!



- ★好き嫌いせず残さず食べる。
⇒成長期に必要な栄養がたくさんとれるよ!



- ★周りの人を不快な気持ちにさせない。
⇒口の中に食べ物が入っているときは
口を閉じよう。

4月から、献立表が変わります!

- ① 使用する食品を1～6群に分ける際の「主な働き」を、小学校、中学校で使用する教科書に準拠した表示に合わせ、また、どのような食品が該当するかも表示します。
- ② 行事献立やリクエスト献立などの表示、鉄・カルシウム・食物繊維の多い日に関する情報などは、該当日の一番上に欄を設けて表示します。
- ③ 毎日ついている飲用牛乳について、2群のカルシウムを含む赤の食品欄に表示します。
- ④ 字を大きくして、見やすくします。

