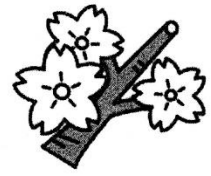




4月給食だより



令和4年度 都城学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も、新型コロナウイルス感染症対策を取り入れた「新しい生活様式」を踏まえ、制限の多い給食時間となりますが、皆さんが楽しみになるようなおいしい給食を提供していきたいと思っています。1年間、よろしくお願い致します。

新しい生活様式を踏まえた 給食時間の約束

<p>教室内の換気、机の上の片付けなど、食事の環境を整えましょう。</p>	<p>給食の前後に、せっけんできれいに手を洗いましょう。</p>	<p>給食当番は必ず健康チェックをし、きちんと身じたくを整えましょう。</p>
<p>マスクは、「いただきます」のあいさつの後に外し、マスク入れなどにしまいましょう。</p>	<p>姿勢よく、前を向いて静かに食べましょう。</p>	<p>食べているときは、しゃべったり立ち歩いたりしないようにしましょう。</p>

学校給食について

学校給食とは

「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として

実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

栄養管理と献立作成

栄養

「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事では不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。

「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。

栄養士が献立作成しています



都城学校給食センターでの取り組み

- ★ ひむか地産地消の日・・・宮崎県は、毎月16日を「ひむか地産地消の日」としています。都城学校給食センターでは、毎月16日をはさむ週に都城産や宮崎県産の食材を使用した献立を紹介しします。
- ★ 行事食・郷土料理・外国料理・・・日本に伝わる行事食や郷土料理、外国の料理を紹介しします。
- ★ ベジ活の日・・・ベジ活の日をとおして、野菜の大切さや食べてほしい量をお知らせしします。約130g以上の野菜をたっぷり使った献立の日を「ベジ活の日」として紹介しします。

4月の給食紹介

★ ひむか地産地消の日 4/11～4/15 「豚汁:豚肉」



★ ベジ活の日 4/18～4/22

コッペパン 春野菜のクリーム煮 アスパラガスのサラダ
野菜の量は、小学校で約150g、中学校で約180g

食物アレルギーの表示について

都城学校給食センターの献立表は、アレルギー表示7品目、アレルギー表示推奨21品目のみの表示です。

各献立・食材等で御不明な点がありましたら、都城学校給食センターまでお問い合わせください。(0986-23-2617)