

4月給食だより

高鍋町中学校給食共同調理場

ご入学・ご進級おめでとうございます

花の便りが各地で聞かれる季節になりました。いよいよ新年度のスタートです。子ども達が元気に学校生活を送れるように、給食センター職員一同力を合わせて、安心・安全に留意し、心を込めて給食を作っていきたいと思いますので、好き嫌いをせず残さず食べてくださいね。

楽しい給食時間になるように、こんなことを守りましょう

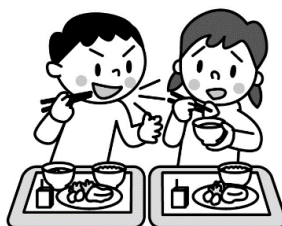
姿勢よく、ごはんや汁物のおわんは手に持って食べる



食べているときは立ち歩かない



友達が嫌がるような汚い話をしない



口に食べ物が入っているときは話をしない



～高鍋町中学校給食共同調理場をご紹介します～

国道10号線から西都市に向かう県道44号線を西に数百メートル進み、そこから左に曲がると、宮田川の堤防下に緑色の屋根の建物が見えてきます。平成7年度から、高鍋町の中学校の給食を作っています。

＜調理場で働く人たち＞

◇調理員(給食を作る)

8名の調理員で、約600食を作ります。みなさんとお会いすることはあまりありませんが、みなさんの喜ぶ顔を想像しながら、愛情込めて給食を作っています。

◇配送員(給食を運ぶ)

食器や給食の運搬、コンテナ掃除をします。

◇栄養士(給食の献立を考える)

毎月、高鍋町教育委員会、小・中学校栄養士、調理員で献立検討会を行います。旬の食材や行事食等を取り入れ、栄養バランスのとれた献立を考えます。材料の発注も行います。

◇事務職員(給食の費用を管理する)

給食にかかった材料費を計算し、集めた給食費から、各業者に支払いをします。



平成30年度の給食費は、**一食単価275円**となります。

◎米飯…月曜日～木曜日(週4回) 木浦精米所

◎パン…金曜日(週1回) 長田パン

◎牛乳…毎日 中村牧場

今年度も引き続き、米飯週4回となります。

