

食育だより

4月



銚田市立銚田南中学校

新年度の給食がスタートします！

ご入学、ご進級おめでとうございます。

新学期を迎え、希望と期待に満ちていることでしょう。今年度も給食の提供を通して、皆さんの成長と健康づくりのお手伝いをしたいと思います。1年間よろしくお願いいたします。



今月の給食のポイント

給食に関するお問い合わせはこちらへ。
銚田学校給食センター TEL34-9077

○給食の準備や片付けをきちんとしよう

★銚田産食材★ 米・豚肉・さつまいも・ごぼう・ちんげんさい・しめじ

★行事給食★

入学進級おめでとう献立（小中学校12日、幼稚園26日）

入学お祝いのデザートがつきます。

銚田の日献立（A・B献立 16日）

ごはん・牛乳・きゃべつメンチカツ・きんぴらごぼう・銚田野菜のみそ汁



銚田学校給食センターの給食

<牛乳>

県産牛乳を使用。1本200mlで206mgのカルシウムをとることができます。

<主食>

米飯 週3~4回

銚田市産コシヒカリ使用

パン 週1~2回

県産小麦粉30%使用

めん 月1~2回

県産小麦粉100%使用



◇給食実施回数…年194回（予定）

◇「家族で一緒にお弁当をつくる日」…年3回

<おかず等>

*「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養素の1/3~1/2がとれるようになっています。

*行事食や旬の食材を入れた献立、リクエスト献立など、子どもたちの成長や将来の健康のために、様々な食体験ができるような献立を考えています。

*毎月、地場産物活用を推進する「銚田の日（19日）」や、減塩の取組を推進する「美味しおDay（20日）」を設けています。

給食関係職員

所長1名・事務担当職員2名・栄養教諭1名・学校栄養職員2名・市栄養士1名
配送運転手15名・給食配膳員28名・調理業務は（株）東洋食品で運営します。



食物アレルギー対応

食物アレルギー対応として除去食の提供を実施しています。給食のアレルギー対応には医師の診断が必要になります。アレルギー対応食をご希望の方は、各幼小中学校を通じてお申し出ください。

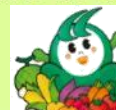


給食で「ほこた」を食べよう！

銚田市は全国でも有数の農業王国です。温暖な気候や、水はけがよく広大な土地を生かし、さつまいもや水菜、ごぼう、にんじんなど、「日本一やさいをつくる街」としてたくさんの野菜を作っています。

給食でも、皆さんにもっと銚田の野菜を知ってほしい、銚田の野菜を食べてほしいという思いから、毎月「銚田の日」を設け、銚田市産や茨城県産の食材をたくさん使用した献立を提供しています。地域の恵みに感謝して、「ほこたの味」をおいしくいただきます。

給食の主な地場産物：米、豚肉、さつまいも、ごぼう、にんじん、水菜、しめじ、いちご、メロン など



献立形態

【A献立実施校】

銚田幼稚園・つばさ幼稚園・銚田南小学校・大洋小学校・銚田南中学校・大洋中学校

【B献立実施校】

銚田北幼稚園・旭幼稚園・銚田北小学校・旭東小学校・旭南小学校・旭西小学校
旭北小学校・銚田北中学校・旭中学校・銚田一高附属中学校



今年度も1年間
よろしくお願いいたします

