

給食だより NO. 7

知多市立八幡給食センター
平成20年4月



みんな大好き！ 学校給食

本年度も給食センターでは【子どもたちが楽しみに待っていてくれる安全でおいしい給食づくり】を目指して職員一同がんばります。

学校給食の目標

教育の一環として児童生徒の心身の健全な育成を目標としています。ただ食事をするというだけでなく、栄養の知識や食事作法、さらにみんなと共に楽しく食事をする事で、児童生徒が自ら豊かな社会性を身に付けることを目指しています。

食事内容

副食(ちいさいおかず)

焼き物・揚げ物・蒸し物など多様な調理をします。果物やデザートも取り入れます。

セレクト給食

自分でおかずやデザートなどを選びます。毎月1回実施します。

牛乳

毎日1本(200ml)つきます。(びん牛乳の学校もあります。)

主食

(ごはん・パン・めん)

米は愛知県産の【愛知のかおり】という品種を使用しています。パン、めんも愛知県産の小麦粉を20%以上使用しています。

副食

(大きいおかず)

主食にあった煮物・汁物などに旬の食材を取り入れ、季節感や行事を考慮した献立を心がけます。

☆はしセット、ナフキンは家庭から持参してください。

安全・衛生について

- ・使用する食材は内容・成分・産地などを調べ、安全なものを選んでいきます。
- ・加熱、冷却、または消毒を確実にを行います。
- ・給食関係職員は毎日健康チェックをし、月2回の検便を実施しています。

保護者の皆様へ

- ・献立表を毎月配布します。家庭の食事作りの参考にしてください。
- ・教室での当番活動が衛生的に行えるよう、マスクの用意、給食エプロンの洗濯などご家庭の協力をお願いします。

毎月19日は「食育の日～お家でごはんの日～」