

ご入学・ご進級、おめでとうございます

新学期が始まりました。本年度も給食室では子供たちのために給食の時間が待ち遠しくなるような安全でおいしい給食づくりを目指して頑張ります。



◎学校給食の目的

教育の一環として児童生徒の心身の健全な育成を目的としています。ただ食事をするというだけでなく、食事について正しい理解と望ましい習慣を養いながら、栄養の改善と健康の増進を図ります。さらにみんなと一緒に食事をすることによって、豊かで明るい社会性を身につける大切なものです。

大府市の学校給食は「自校方式」

大府市では、各学校の「給食室」で給食を作っています。

そのため、給食時間の直前まで調理をすることができ、熱いものは熱く、冷たいものは冷たく教室まで届けることができます。また、手作りを心がけています。



身近になると給食のいいにおいが学校中にただよっています。

◎ 給食の内容は・・・

おかず(主菜)

煮物・焼き物・蒸し物など、旬の食材を使用し、季節や行事にも配慮しながらバラエティーに富んだ献立になるよう心がけています。

主食

(ごはん・パン・ソフトめん・白玉どん・中華めん)
米は愛知県産「あいちのこおり」が主体です。パン・ソフトめんには、愛知県産の小麦を20%使用しています。

牛乳

毎日200ml つきます。成長期に欠かせないカルシウムやたんぱく質を、効率よくとることができます。

おかず(副菜)

野菜を多く使った汁物・煮物・和え物です。だし汁は削り節から、スープは鶏がらを使っています。薄味を心がけています。

◎安全・衛生面について

安全な食材を使用します。

加熱・冷却・消毒を確実にを行います。

unnecessary food additives are not used.

旬の食材や郷土料理、地場産物や日本の伝統食などを取り入れ給食が食育の一環となるよう、献立を考えています。



毎月19日は「食育の日 ~おうちでごはんの日~」



※給食実施日の2日前(土日祝日は除く)の午前9時までに欠食連絡があった場合は、欠食扱いとし給食費をいただきません。