

ランチニュース



平成23年4月
大府市教育委員会
大府市学校栄養士会

ご入学・ご進級おめでとうございます。学校給食は、栄養のバランスがとれた食事を食べる中で、食事の自己管理能力を養い、感謝の気持ちを育み、日々の健康増進を図るものです。ランチニュースでは、給食や食生活に関する情報をお知らせしますので、お子さんと一緒にご覧ください。

大府市の学校給食

大府市の学校給食は、各学校の「給食室」で給食を作る「自校調理方式」です。そのため、給食時間の直前まで、調理をすることができ、温かい物は温かく、冷たい物は冷たく教室まで届けることができます。また、昼近くになると、学校中に給食のいいにおいがただよってきます。

主食

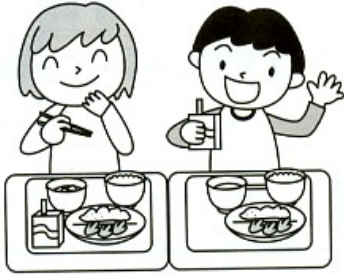


ごはんは週に3、4回く米の品種は知多半島産「あいちのかおりSBL」です。>
パンは週に1、2回くパン用小麦粉は愛知県産小麦粉を20%使用しています。>
めんは月に1、2回くめん用小麦粉は愛知県産小麦粉を20%から68%使用しています。>

牛乳



知多半島で搾乳した牛乳です。骨を作る上でか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。



主菜



焼き物・揚げ物・煮物などです。旬の食材を使い、愛知県の郷土料理や行事食を積極的に取り入れています。

副菜



地元の農産物を多く使った和え物・サラダ・汁物です。だし汁は削り節や鶏がらからとっています。味付けは薄味を心がけています。

【保護者の方へのお願いとお知らせ】



給食当番は大切な仕事です。ご家庭での白衣の洗たくやアイロンかけ等のご協力をお願いします。



東日本大震災の影響で品薄となっている食材があります。今後メニュー変更等で対応することもありますので、ご理解ください。

給食実施日の2日前（土日祝日は除く）の午前9時までに給食の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。（小学校1食220円、中学校1食250円）



毎月19日は「食育の日 ~おうちでごはんの日~」

