



ご入学、ご進級おめでとうございます。

学校給食は、子どもたちの心とからだの健全な発達や食に関する正しい理解と適切な判断力を養うため、学校教育の一環として実施されています。

川北町の学校給食紹介

暖かい陽気とともに、新しい1年がスタートしました。今年度も子どもたちの健やかな成長のために、安心安全でおいしい給食を提供できるよう努めていきます。

毎日の給食には、安心・安全・おいしさ・栄養・健康・マナー・食文化・地産地消・食材の旬など、子どもたちに伝えたいメッセージがたくさんこめられています。

★食事の内容★

ごはん

ごはんは、川北産こしひかりです。春には「たけのこごはん」、秋には「くりごはん」など、季節の変わりごはんも出ます。例年10月ごろから新米のごはんになります。

パン

小麦粉は小松市産のユキチカラと愛知県産のゆめあかりをブレンドしており、添加物の少ない給食用のパンです。ミルクロールやキャロットパンなどの他にも、揚げパンやガーリックトーストなどの手作りパンも出ます。

おかず

おかずはできる限り手作りをし、だしは昆布とかつおからとっています。加工品を使用する場合には、添加物やアレルギーの少ないものを選んでいきます。旬の食品や地場産物を取り入れ、季節感ある献立になるように工夫しています。

牛乳

石川県産、成分無調整の牛乳です。成長期に必要なタンパク質、カルシウムが豊富に含まれているため毎日200mlが1本つきます。

★安全な給食のために★



- ・食材はできるだけ地元産や国内産のものを使用しています。主原料として外国産のものを使用する場合は、産地や残留農薬などの証明書を確認します。
- ・児童生徒が食べる30分前に、学校長が給食を検食し、衛生・味覚異物などあらゆる面から給食の安全性を確認します。
- ・文部科学省、厚生労働省のマニュアルに従って衛生管理を徹底しています。



『給食時間のエチケット』

みんなが気持ちよく楽しく食事ができるようにお互いに気を配りましょう。

- ① 給食前は石けんと流水で手洗いをしっかりする。
- ② 給食当番は、エプロン・帽子・マスクを身に付けて配膳する。
- ③ 配膳後は自分の席で待つ。
- ④ 給食時間は静かに食べる。

