



給食だより



令和2.4.6 川北中学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。新学期がスタートして、楽しい給食が始まります。
学校給食では子どもたちの体と心の成長のため、安全安心で栄養バランスのよい、おいしい給食づくりに努めていきたいと思ひます。

◆川北町の給食紹介◆

料理や食品

栄養バランスだけでなく、子どもたちの好みや季節感、彩りなどを考え、調理方法や料理の組み合わせを工夫しています。



新鮮な地場産物

ごはんは川北町産こしひかり、牛乳は石川県産、食材は近隣市町の地場産物や国産のものを積極的に使用しています。



味付けの工夫

薄味でもおいしく感じられるように、かつおぶしや昆布でだしをしっかりとるようにしています。



世界の料理

いろいろな国の食べ物や食文化について、味わいながらその国の知識を深められるように献立に取り入れています。



日本の味「和食」

日本型食生活を見直し、海藻、豆、魚、乾物等の食材を献立に取り入れながら、郷土料理や行事食など日本の食文化を伝えています。



カミカミ献立

よくかんで食べる習慣を身につけられるように、かみごたえのある食品や献立を計画的に取り入れています。



安全な食品えらび

食材の産地や内容を確認しています。また、できるだけ添加物が少ない食品を選んでいます。



食中毒の防止

給食室では、調理した食品の温度管理を行うなど、毎日100項目以上の衛生チェックを行い、食中毒防止に努めています。



給食費について

1食当たり 325円

1ヵ月 6000円 集金

給食費は100%食材料費にあてられます。

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お互いに気を配りましょう。

- ◎給食前は、石けんと流水で手洗いをしっかりする。正しい手の洗い方を確認しておこう。
- ◎給食当番は、エプロン・帽子・マスクを身につけて配膳する。
- ◎配膳中は、おしゃべりを控える。
- ◎食事のあいさつをするまで、自分の席で静かに待つ。
- ◎給食時間は静かに食べる。

