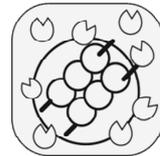




給食だより



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えます。

◆能美市の給食紹介◆

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

ごはんは能美市産こしひかり、牛乳は石川県産、食材はゆずや丸いも、まいたけなど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取るようにしています。



東京オリンピック・パラリンピック 開催地献立



日本ででのオリンピック・パラリンピックの開催にともない、それぞれの競技開催地の郷土料理や特産品を紹介しています。

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(中学校)

1食当たり 329円
 1ヵ月 5700円集金
 給食費は100%食材料費にあてられます。

給食だよりは、

『食に関する話題』

を紹介しています。

早寝早起き朝ごはんや、運動と栄養についてなど、さまざまなテーマについて紹介していきます。また、給食で登場するメニューのレシピも紹介します。ぜひお家で作ってみてくださいね。

