



# 給食だより



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体の健やかな成長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。今年度も、安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を心を込めて作ります。どうぞよろしくお願いいたします。

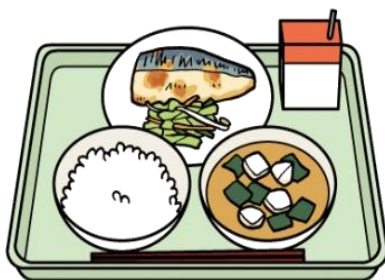
## 能美市の学校給食紹介

### ごはん・パン



#### ★米飯(週4回)

能美市産のコシヒカリ100%を使用し、白飯の他、季節や行事にあわせた変わりごはん(すし、ピラフなど)があります。



### おかず

★薄味でもおいしく感じられるように、だしは昆布と削り節からとっています。



★旬の食材を使用した季節感のある献立やかみごたえのある食品や献立を取り入れています。

★和食・洋食・中華や子どもたちの好みを考えて、調理方法や組み合わせを工夫しています。

★家庭ではとりにくい、大豆や小魚、乾物などを積極的に取り入れています。



#### ★パン(週1回)

小麦粉は、小松市産ユキチカラと愛知県産のゆめあかりのブレンドしたものを使用しています。ミルクロールや米粉パンなどがあります。また、手作りの揚げパンやセルフサンドイッチもあります。

### 牛乳



★石川県産、成分無調整の牛乳です。成長期の子どもたちに欠かせないタンパク質や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。



## 安心・安全な給食



- ★食材はできるだけ、地元産や県内産、国内産を選んで使用しています。
- ★文部科学省のマニュアルに従って、衛生管理を徹底しています。
- ★児童生徒が食べる30分前に、複数名で給食を検食し、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。



きゅうしよく

給食だよりは、

「食に関する話題」を

しょうかい  
紹介します。

### 「世界遺産・ご当地グルメ献立」

今年度は、5月に広島県、6月に宮崎県、9月にインド、12月に青森県、2月に大阪府にちなんだ献立が給食に登場します。お楽しみに!

