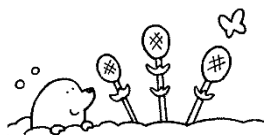


給食だより



令和4年4月号

輪島市学校給食町野共同調理場

新学期が始まりました。これから1年間、ご家庭や児童生徒に伝えたい「食」に関する情報を発信していきたいと思います。よろしくお願いいたします。



学校給食について

学校給食は、教育活動の一環として学校全体で行われるものです。栄養バランスのとれた食事を先生や友だちと食べることで、健康増進だけでなく、望ましい食習慣の形成を目指して実施されています。また、毎日の給食は、「食」に関する指導で教材として使用できるようにと考えて作られています。

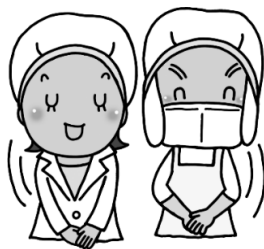


【給食の栄養量】

小・中学生が1日に必要とする栄養量の1/3、また、不足しがちなカルシウムなどは、1/2がとれるよう献立が考えられています。

ご入学・ご進学おめでとうございます！

町野共同調理場の栄養士 横山 です。これから1年間児童生徒のみなさんが、健やかに成長できるように、栄養バランスのとれた、安心安全なおいしい給食を提供できるよう心がけ、調理員さん2人と一緒に頑張りたいと思います。よろしくお願いいたします。



※今年度の給食は、4月7日（木）から、1年生は、4月8日（金）から始まります。

【給食の内容】

ごはん



石川県産コシヒカリ（ビタミンB1、B2強化米入り）を細畑屋さんに炊いて配達してもらっています。混ぜご飯の時は、調理場で具を作って、炊いてもらったご飯に混ぜて作ってます。

パン



今年度から、国産小麦粉（愛知県産ゆめあかり）80%・県産小麦粉（小松市産ユキチカラ）20%を使用します。食パンやシリアル、キャラットパン、チーズクッパなどがあります。輪島市は週1回木曜日がパンの日です。

おかず



煮物、汁物、焼き物、揚げ物、和え物、炒め物などの調理法や和風、洋風、中華風などバラエティーに富んだメニューを心がけています。また、できるだけ手作りの味や地元食材の利用も心がけています。

牛乳



石川県産の生乳を使用した、成分無調整牛乳です。カルシウムをはじめ、成長期に必要な栄養素が豊富な食品です。お家でもコップ1杯飲むようにするといいいですね。

【給食費の公会計化について】

昨年度から、給食費は輪島市が管理することになっています。

・給食費返金・調整について

傷病などによる入院や転出などで、長期にわたって給食を食べない場合は、給食費を返金か調整することができます。ただし、

前月の10日までに「学校給食提供停止届」を提出した場合
→ 止めた食数を全額返金（調整徴収）します。

前月の10日を過ぎた場合
→ 5食分を差し引いた金額を返金（調整徴収）します。

※給食停止の希望がある場合は、速やかに学校まで連絡をお願いします。
※給食を再開するときにも、「学校給食提供停止解除届」が必要です。