



4月給食だより



2021. 4月 輪島中学校

ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。1年間よろしくお願い致します。

学校給食の役割

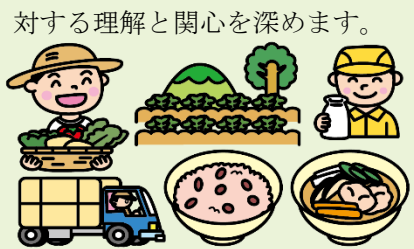
栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。



給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。



給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



給食の紹介

- ・米飯 週4回(委託炊飯)
- ・パン 週1回(木曜日)
- ・牛乳 毎日

旬の食材、地元産の食材も取り入れた献立を、輪島中学校内の調理場で調理します。

輪島塗乾漆箸を使用し、輪島塗椀もクラスごとに順番に出します。



調理場紹介

- ・場長 学校長(永草正彦)
- ・調理員(メフォス職員) 5名
調理・配膳・食器洗浄担当
- ・栄養教諭(管理栄養士) 中島敦子
献立作成・発注・食育担当

給食は、栄養バランスの 良い食事のお手本です！

しゅ さい

主菜

魚、肉、卵、大豆・大豆製品など、おもに体をつくるもとになる食品を多く使ったおかず

ぎゅう にゅう

牛乳

骨や歯をつくるもとになるカルシウムを多く含む

しゅ しょく

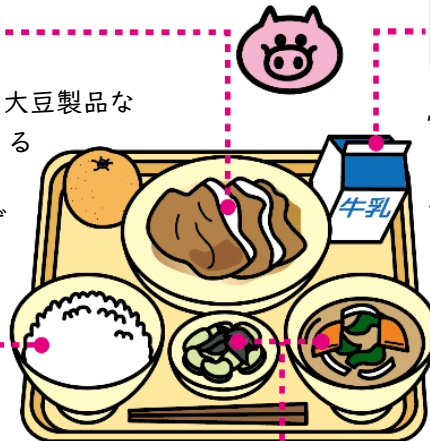
主食

ごはんやパン、めん類など、おもにエネルギーのもとになる食品

ふく さい

副菜・汁物

野菜、きのこ、いも、海藻類など、おもに体の調子を整えるもとになる食品を多く使ったおかずや汁物



～早寝・早起き・朝ごはん～
朝ごはん大事です！