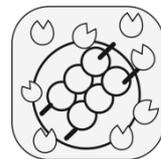




給食だより



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。



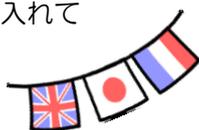
味付けの工夫

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。



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きます。



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 285 円
 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。

