



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。毎日の給食が学校生活の楽しみのひとつとなるように、安全安心な給食を心を込めてつくります。1年間よろしく願いたします。



きゅうしょくしょうかい

給食紹介



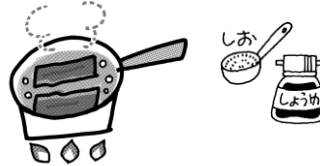
じもと あじ 地元の味

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、なすなど地場産物や国産のものを積極的に使用しています。



あじつ くふう 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とるようにしています。



しょくぶんか 食文化にふれる

今年度は、長生きの人が多い『長寿県』のメニューを取り入れます。また、石川県や日本各地の郷土料理を取り入れ、味わいながら食文化の理解を深めていきます。

*長寿県
【長野県、岡山県など...】



石川県・治部煮

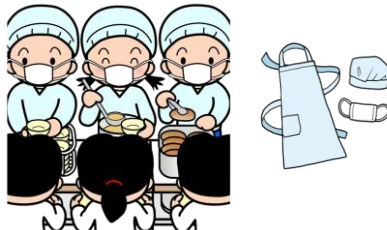
きゅうしょく しどう 給食の指導

先生が配膳に立ち会い、一緒に食べています。食材や栄養、マナーなどの指導を行います。



きゅうしょくとうばん 給食当番

協力して順番に給食当番をします。週末にエプロンの洗濯をお願いします。

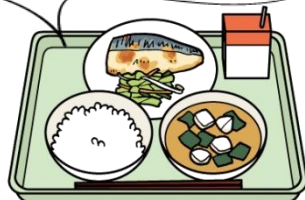


しょくちゅうどく よぼう 食中毒の予防

原則として生のままでは提供しません。調理した食品は中心温度計で温度管理を行うなど、食中毒防止に努めています。



おとなになっても健康でいきいきとすごせるように、成長期のうちに望ましい食生活を身につけることが大切です。給食を中心とした様々な活動を通して、食に関する実践力を身につけていきます。



給食費について

1食あたり 285円
1ヵ月 5,000円集金
(人件費、光熱費は市負担)



きゅうしょく

給食だよりは、

しょく かん

わだい

『食に関する話題』

しょうかい

を紹介します。

早寝早起き朝ごはんや、食事のマナーなど、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。

