

2020年度

食育だより

4月号

若桜町立学校給食センター

令和2年度の給食が始まりました。新しい教室で先生と一緒に、はりきって当番活動や委員会活動をしたり、児童生徒みんなで協力して配膳をしたりしている姿がみられます。

本年度は給食スタートの日から「全校完食」することができました。新型コロナウイルス拡散防止対策で、換気や手洗い、配膳などの衛生に留意しながら、給食準備がスムーズにでき、落ち着いた給食時間を過ごすことができているようです。

これからも、安全・安心でおいしい給食を心がけ、児童生徒がリフレッシュできる時間が作れると嬉しいです。

若桜町立学校給食センターの給食

主食

主に体をつくる肉・魚・卵などを使ったメインのおかずです。

副菜(和え物など)

主に体の調子を整える野菜をたくさん使ったおかずです。

主食

ご飯やパン(月1回)など、主に体のエネルギーとなります。

牛乳

毎日つきます。成長発育に必要な栄養素がバランスよく含まれています。

デザート

行事や季節に合わせたデザートです。

副菜(汁物など)

主に体の調子を整える野菜をたっぷり使った具沢山の汁物です。



- 毎月8(歯)のつく日は、「かみかみ献立」として、噛むことを意識し、よく噛んで食べられる食材を多く使った献立を実施します。
- 毎月19日の「食育の日」には、「若桜のおすすめ献立」の日として、児童生徒からおすすめのリクエスト献立を実施します。
- 毎月25日は「イチオシ若桜メシ」と題して、若桜町産のイチオシ食材を使用した給食を実施します。
- 地産地消**にこだわり、日本の伝統的な行事食や郷土食などを取り入れ、季節感のある献立づくりをしています。
- できるだけ手作りをを行い、**おいしい給食づくり**に取り組んでいます。

