

2021年度

食育だより

4月号

若桜町立学校給食センター

令和3年度の給食が始まりました。新しい教室で担任の先生と一緒に、当番活動や委員会活動をしたり、ていねいに配膳をしたりしている姿がみられます。

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。

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。



安全・安心でおいしい給食を心がけ、児童生徒の皆さんがリフレッシュできる時間が作れると嬉しいです。