

食育だより

2022年度

4月号

若桜町立学校給食センター

令和4年度の給食が始まりました。新しい教室で友達や先生と一緒に、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感染症対策で、換気や手洗い、配膳などの衛生に留意しながら、給食準備がすすめられています。みんなが前を向き、黙食するなど制限もありますが、給食時間にも笑顔がみられ、給食後には「おいしかった!」の声も聞け、ほっとしています。給食時間が、児童生徒の皆さんのリフレッシュできる時間になるよう、安全・安心でおいしい給食づくりに努めていきます。今年度もよろしくお祈りします。

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。(今年度は7月から実施予定です)

●毎月25日は「イチオン若桜メシ」と題して、若桜町産のイチオン食材を使用した給食を実施します。

●地産地消食材、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。

