



ご入学・ご進級おめでとうございます

ピカピカの新入生を迎えて、新しい1年がスタートしました。
本年度も、安全・安心はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれる
ようなおいしい給食作りに努めていきたいと思ひます。
ご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひいたします。

がっ こう きゅう しょく

学校給食について

~こんなことに気をつけています

食材

- ☆お米は名寄市風連町で作られた「ななつぼし」で美深米穀小売組合を通して納品されます。給食センターで炊飯しています。
- ☆パンは美深の花月堂で作られています。
- ☆麺は名寄の東洋製麺製造です。
- ☆農産物は地元で収穫される野菜を積極的に取り入れています。
- ☆牛乳は毎日つきます。成長期に必要なカルシウムやタンパク質がたくさん含まれた大切な栄養源です。しっかり飲むことが大切です。

昨年度使用した地元食材

- ・アスパラ・コロケ ・メロン ・白菜
- ・モッツアレラチーズ・じゃがいも・きゃべつ
- ・美深牛 ・美深産牛 ・作りみそ ・もち米

★ごはん ⇒ 月、木、金曜日

★カレー、丼もの ⇒ 水曜日

★麺 ⇒ 火曜日

★パン ⇒ 木曜日（隔週木曜日）

- ・自分が選んだパンが食べられる**大好きパン**や**アンコール献立**（もう一度食べたい献立）があります。

食事前の手洗いを忘れずに

手洗いは、手の汚れを落とすだけでなく、食中毒などを予防するためにもとても大切なことです。食事の前には石けんできれいに洗うようにしましょう。



栄養

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の1/3程度とれるようにしています。



学校給食は生きた教材です。

※学校給食は、食に関する知識や実践力を身につけるために大切な教材となります。



調理・衛生

野菜や果物は流水で3回以上洗い、野菜はすべて加熱調理しています。また、食材を汚染しないよう、エプロンを使い分けるなど、衛生管理には最新の注意を払っています。



※箸やスプーンは各自持参になります。献立に合わせて持たせてください。



給食費についてのお願い

給食費は、食材の購入にあてられ、子どもたちに安全な給食を提供するための大切な費用です。期日までに納入していただきますよう保護者のみなさまには、ご理解・ご協力いただきたく、お願ひ申し上げます。



期日までに納入を
お願ひします。