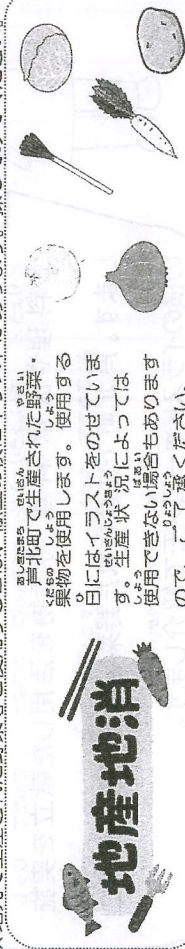


[illegible]

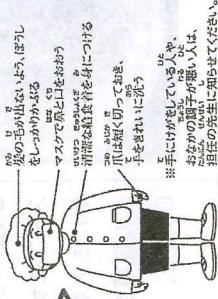
★廻類などの場合はエネルギー調整のためごはん・パンが減量になる場合があります。

★地元で生産された野菜等を使用する日は、献立の横にイラストがあります。探してみてください。

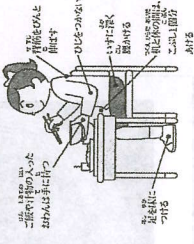


Handwritten notes:

Handwritten notes:



よい姿勢で食べましょう



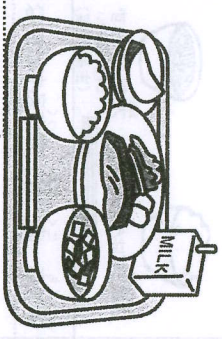
道地產道

新年度がスタートしました。ご入学・ご進級おめでとうございます。給食センターでは、安心・安全でおいしい給食をみなさんに届けられるよう職員一同がんばりますので、今年度もよろしく願います。

みんなにも！
保護者の方にも！
知ってほしい



学校給食について



学校給食とは



「学校給食法」という法律に基づき、教育活動の一つとして実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけるための重要な教材としての役割も担っています。

栄養管理と献立作成



「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。
「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事で不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、バラエティーに富んだ献立を実施します。

芦北高校生が考えた



野菜のおいしさを伝えたいメニュー



児童生徒のみなさんに、もっと野菜を好きになってもらいたいと思い、芦北高校の2年生が考えた「野菜のおいしさを伝えたいメニュー」を実施しています。どのメニューも「児童生徒のみなさんに野菜をおいしく食べてもらって健康な体づくりに役立ててもらいたい」という願いが込められています。

作成者 芦北高校2年 農業科 杉本佳奈さん

【サラたまたつぷりコンソメスープ】

4月12日(水)

材 料 名	分 量	作 り 方
ソーセージ	4分の1	①野菜を洗い皮をむく。予め鍋に水を入れておき中火で沸かしておく。 ②具材を食べやすい大きさに切る。 ③用意しておいた鍋に野菜を入れ、4分から5分煮る。 ⑤煮終わったらコンソメキューブを入れる。 ⑥あとは皿に移せば完成。
サラダたまねぎ	3分の1	
キャベツ	1.5枚	
じゃがいも	4分の1	
人参	4分の1	
コンソメキューブ	1個	
水	300cc	
写真	児童生徒に伝えたいこと サラダたまちゃんを使った料理にしようと決めたときに、コンソメならみんなおいしく食べられるのではない、コンソメスーパにサラダたまちゃんを入れました。他にも人参やじゃがいも、キャベツなどの野菜をたくさん入れて栄養満点にしました。	

衛生管理

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

調理員は健康 チェックをし、 身だしなみを 整えています。	野菜・果物は 流水で3回 以上洗 います。 ※食材料に異物の混入がないか チェックします。
生で食べるトマトや果物を 除き、すべて加熱 します。	ちゅうりこ じかんはい 調理後2時間以内に 食べることができるよう、 時間を考えて 調理します。
※加熱した食品は、中心温度 を測定します。	

あしきたまち きゅうしよく

芦北町の給食について

5年度は約1,220人分の給食を10校(田浦小学校・佐敷小学校・大野小学校・湯浦小学校・内野小学校・田浦中学校・佐敷中学校・湯浦中学校・支援学校・支援学校分教室)の学校へお届けします。

郷土料理やセレクト給食、リクエスト給食、季節の行事食、カミカミメニューなど、献立を工夫しています。
また、「芦北・水俣の味」や「味の旅」毎月19日(食育の日)前後に「ふるさとくまさんデー」を設定し、県内の郷土料理や伝承料理、特産物を活用した献立を実施します。芦北町で生産された野菜等を多く使用し、献立の横のイラストや一コマで紹介します。

