

ランチタイム3月



菊水共同調理場 源

卒業や進級など、節目を迎える時期となりました。給食は「心と体の栄養になるように」「おいしく安心して食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。皆さんは、給食を食べながら、どんなことを感じ、学びましたか？今年度の給食もあと少しで終わりです。この1年を振り返るとともに、残りの日々も給食をしっかり食べて、元気に学校生活を送ってほしいと思います。



3月は1年のまとめの時期です。この1年を振り返り、できたことに○をつけましょう。



朝ごはんを毎日かかさず
食べていますか？

☐

苦手な食べ物にも挑戦
できましたか？

☐

よくかんで味わって
食べることができましたか？

☐

マナーを守って食事が
できましたか？

☐

感謝の気持ちを持って
食事ができましたか？

☐

食材や旬について知ることが
できましたか？

☐

給食当番の仕事はしっかり
できましたか？

☐

家でも食事のお手伝いが
できましたか？

☐

日本や世界の食文化を
知ることができましたか？

☐

いかがでしたか？できなかった項目は、来年度の目標として、これから意識して取り組んでみましょう！

☆試食会でいただいたご質問にお答えします☆

・調味料にこだわりはありますか？

給食で使用するほとんどの調味料は、「熊本県給食会」という学校給食専門の業者から納品していただいています。定期的に検査を実施し、安全性が確認されています。

・外国産のものを使用することはありますか？

すべての食材が国産のもので使用できるとよいのですが、限られた予算の中では難しく、外国産のものを使用する場合もあります。また、国産で必要量をそろえられない場合や、そもそも仕入れ先に国産の取り扱いがない食材もあります。その中でも、できるだけ国産や地域の食材を使用して、地産地消の良さなどを子ども達に伝えていきたいと思っています。

・ボリュームがあって安く作れるのはなぜですか？

給食費は、食材費のみの金額で、人件費や光熱費などが含まれていないからです。献立によって金額に差がある為、金額のバランスも考えながら献立を考えています。また、地域の食材や旬の食材は新鮮で価格も安い傾向にあるため、積極的に活用しています。

