

そうせランチタイムス

平成28年4月号
匝瑳市学校給食センター

ご入学、ご進級おめでとうございます。
子どもたちの元気な声とともに新学期がスタートしました。新しい学校、そして新しい学年、子どもたちは期待と不安を胸にいただいていることでしょう。そんな子どもたちを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくために、今年度も安全で安心、そしておいしい給食を給食センター職員一同力を合わせてお届けしていきます。



匝瑳市の給食についてお知らせします

手作り給食

原材料のわかる食材を選び、素材の味を活かしたうす味でもおいしい料理を提供します。

旬の地場産食材

市内産、県内産の食材を使って、季節感を感じていただける献立を作成します。

食育の日

(毎月19日)
地産地消デー
(月1回)
食への理解を深める献立を実施しています。

日本型の食事

和食や「かむこと」を意識できる献立作成をしています。

学校給食摂取基準の表示

献立表に『エネルギー、タンパク質、脂質、カルシウム、塩分』を表示します。

こんなこと心がけています…

基準栄養量を満たした献立



毎日変化をもたせる調理法(煮る、焼く、揚げるなど)

見た目にきれいな色のとりあわせ



決められた予算の中でおいしいもの



苦手なものでも少しずつ食べられるような工夫



季節の味を生かした献立



衛生的に調理ができる献立



手作りでおいしいもの



食事のマナー

学校では、各担任によって行われていますが、ご家庭におけるしつけが基本になります。ご協力をお願いします。

いただきます



ごちそうさま



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをする。



食事の前に手を洗う。



好き嫌いしないで何でも食べる。



まわりの人に不快な気持ちを与えない。



正しい姿勢で食べる。