

そうせランチタイムス

令和3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。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、こんなことにこだわっています

手作り給食

原材料のわかる食材を選び、うす味の料理を提供します。



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。

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

地産地消費

地場産物を意識するように、月一回実施しています。

学校給食摂取基準の表示

エネルギー、たんぱく質、脂質、カルシウム、塩分を表示します。



学校給食は「学校給食摂取基準」に基づいて実施されます

《学校給食摂取基準》	幼稚園児	小学生	中学生
エネルギー (kcal)	490	650	830
たんぱく質 (g)	15~24	21~32	26~41
脂質 (g)	10~16	14~21	18~27
カルシウム (mg)	290	350	450
食塩相当量 (g)	1.5未満	2未満	2.5未満

献立表には、毎日の栄養価を表示します

こんな給食が登場するよ♪

給食では、正月料理や節分給食などの行事食のほか、イベント給食も提供されます。

給食
楽しみだ!



秋の“読書週間”にあわせて『おはなし給食』と題して、本の中にでてきた料理が給食に登場します。去年は「ドラキュラスープ」なんてメニューも!



1万3000人が食べる



東総まんきつ給食

匝瑳市、旭市、銚子市の小中学校で同じ献立が提供される東総まんきつ給食。『和食給食レシピコンテスト』で大賞の献立が提供されます。

食べて応援! 5大陸料理

昨年度、オリンピック・パラリンピックに関連して、選手が出場する5つの大陸の料理が給食に登場しました。聞いたことのない料理にワクワクでした。



今年度は、千葉県にゆかりのある、姉妹都市やオリンピックパラリンピックのホストタウンなど、千葉県と“なかよし”な国の料理が登場します。お楽しみに!



スマホやパソコンで カラー版が読めます



市ホームページ内(左参照)に献立表の最新版やランチタイムスのバックナンバーを掲載しています。スマートフォンでも献立表のチェックができるので、ぜひご活用ください。

匝瑳市 学校給食



匝瑳市ホームページTOPページ
(<https://www.city.sosa.lg.jp/>)
→くらし・行政→子育て・教育→学校給食