

4月 給食だより



学校給食の役割は、子どもたちの成長に必要な栄養素を補給することだけではありません。食べることの大切さや楽しさ、食文化、感謝の心など、食に関する指導を行うための「生きた教材」として、重要な役割があります。

給食の特徴

果物・デザート

- 果物はできる限り旬のものを取り入れています。
- デザートは行事食や食文化に合ったものを取り入れています。

主食(ごはん)

- 給食センターの給食は、毎日ご飯給食です。
- 給食センターで炊いています。



牛乳

- 山口県産の牛乳を使用しています。
- 成長期に必要なカルシウムが多く含まれるので、残さず飲みましょう。

主菜・副菜(おかず)

- 煮物、揚げ物、炒め物、和え物、汁物などバリエーションに富んだ献立を心がけています。
- だしは、煮干や鰹節、昆布からとります。
- 郷土料理・行事食・世界の料理を計画的に実施します。
- 旬の地場産物をできるだけ多く使用しています。
- 家庭で不足しがちな豆類、いも類、海藻類、小魚類を多く取り入れています。

給食センターの作業風景

給食センターではどのように給食が作られているのでしょうか？調理の様子を写真で少しだけ紹介します♪

① 材料



新鮮食材は当日に納品され、1日に使う野菜は約 400～500kg あります。

② 洗う



3槽に分かれているシンクを使って3回洗いをしています。

③ 切る



写真のような野菜切り機を3つ使って大量の野菜を切っています。

④ 作る ↓



600人分の給食を作る釜を5つ使って作っています。

⑤ 配缶



和え物は冷たいまま、汁物・煮物は温かいまま学校に届くように特別な食缶に配缶しています。

⑥ 配送



完成した給食はすぐに市内11校の小・中学校(約3000人分)に配送されます。

たくさんのメッセージをいただきました！！

給食センターに児童生徒のみなさんからたくさんのメッセージが届きました。好きなメニュー、給食の感想、調理員さん、配送員さん、保安員さんへの感謝の気持ちなど様々なことが書かれていました。読んでいて温かい気持ちになるものばかりでした。いただいたメッセージは給食センターに掲示しています。ありがとうございました！！



地産地消

今年度も地場産 100%献立を実施します。今月は20日に「鶏の甘酢あんかけ」をメインとした献立を提供します。山口県でとれた食材をよく味わって食べてください。

20日(水) 地場産 100%献立

- 白ご飯
- 鶏肉の甘酢あんかけ
- きんぴられんこん
- 地場産みそ汁

給食センターの鶏肉は山口県産の長州どりを使用しています。この日は蒸し焼きにした鶏肉に甘酢あんをかけて提供します！

