

4月 食育だより

和木町立学校給食センター
栄養教諭 大本 采佳

ご入学・ご進級おめでとうございます

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

*和木町学校給食センターについて



こども園、和木小学校、和木中学校に給食を配送しています。食数は約760食です。

所長1名(教育委員会局長補佐が兼務)、事務1名、調理員12名(交代勤務)
運転手1名、栄養教諭1名(和木中所属)の18名で運営をしています。

*献立について

月・水・金が米飯給食(給食センターにて炊飯) 火・木がパン給食(モーコ製パン)



地域の食材や旬の食材を積極的に活用しています。行事食や地場産食材、県内の郷土料理等を取り入れ、安心安全のおいしい給食づくりをめざしています。

*アレルギー対応について

食物アレルギーについては、除去食・対応食等の対応はしておりませんが、牛乳・パンについては対応をしております。ご希望される方は、診断書又は検査結果をご提出の上、学校に申し出てくださいますよう、お願いいたします。

また、配布給食献立表とは別にアレルギー(28品目)が明記しているものを各園・校に送っております。必要であればご利用していただければと思います。

*献立表について

給食献立表、記載の仕方を今年度より変更いたしました。栄養価の調整として、以下のように記載しています。

9	木	<u>こくとうパン(小)</u>	パンの後ろに「(小)」と書いてあるものは、いつもより小さいパンにしています
		スパゲティーナポリタン	
		ひじきとツナのサラダ	
10	金	ごはん	「(中)」 「(小・中)」と前に書いてあるものは、中学校のみ、小中学校のみにつくものです。
		やさいのうまに	
		いそかあえ	
		<u>(中)チーズ</u>	

給食当番の決まりを守ろう

みんなが給食を安心して食べられるよう、給食当番は決まりを守って、協力して準備や後片付けをしましょう。



爪は短く切っておく。



手はせっけんできれいに洗い、清潔なハンカチやタオルでふく。



マスクで鼻と口をおおう。



髪の毛は帽子や三角巾にしっかりしまおう。

★髪が長い人は結んでおく。

