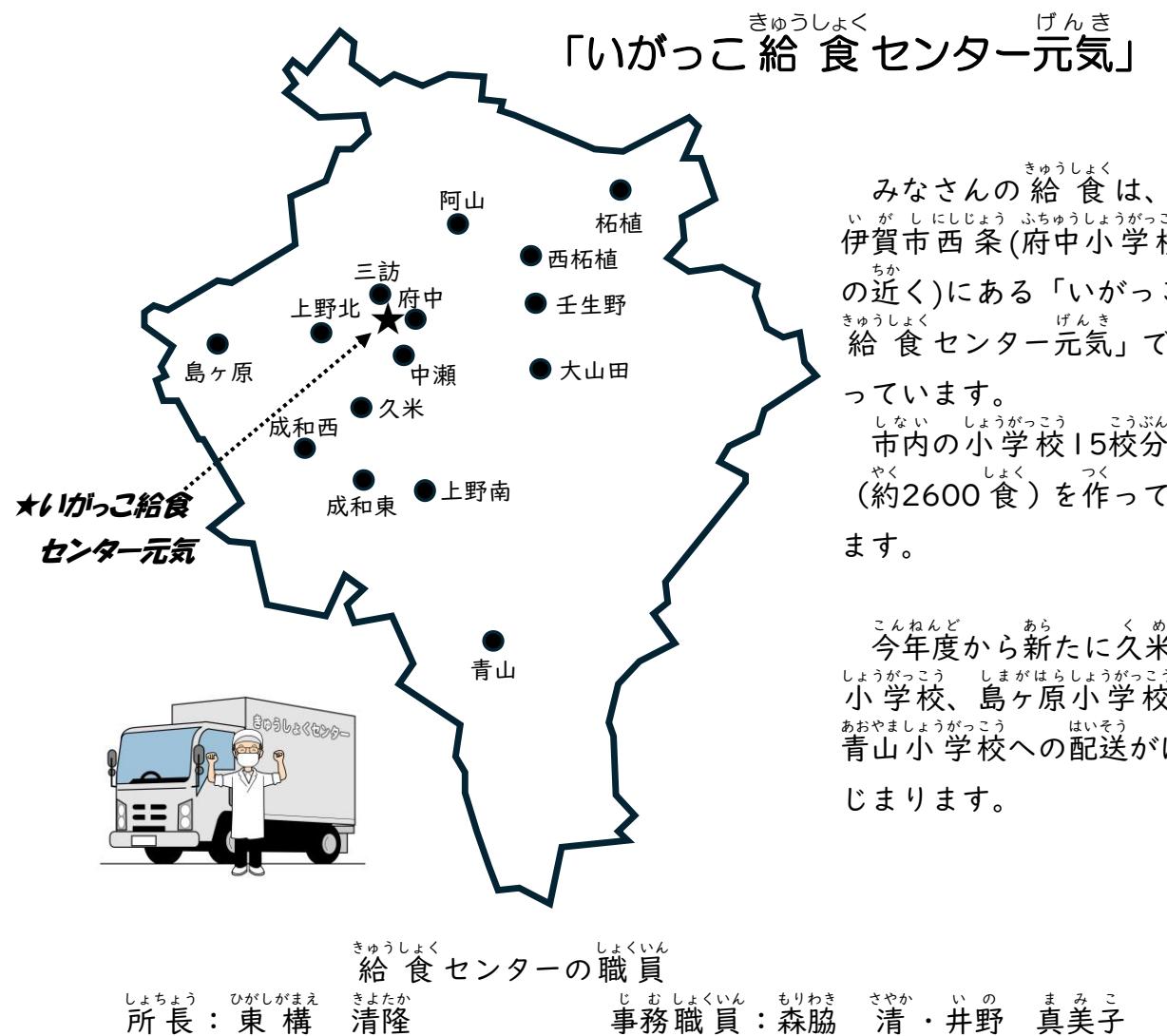


きゅうしょく 給食だより～元気

げんき

～

ご入学・ご進級おめでとうございます。
新しい学校、そして新しい学年に、期待と不安を胸にいたいでいることでしょう。
そんなみなさんを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくために、今年度もおいしくて安全な給食を給食センター一同力を合わせて届けていきたいと思いま
す。どうぞよろしくお願ひいたします。



調理・配達等は、「株式会社 伊賀学校給食サービス」の総勢45名が担当します！

○給食の予定○

1学期・・・4/9～7/17
2学期・・・9/2～12/22
3学期・・・1/9～3/23

年間192回(予定)

学校・学年によって異なります。

○給食費○

1食あたり、食材料295円程度(公費負担です。)

○給食内容について○

学校給食は「学校給食法」という法律に基づき実施される教育活動です。栄養素ごとに1日に摂取すべき量の33～40%をとれるようにしています。また、なかなかとりにくいカルシウムは50%、とりすぎが心配される食塩については1日の目標量の1/3未満になるように考えています。



主食

月・木：白ごはん 火・金：麦ごはん 水：パン
(米は伊賀米コシヒカリを使用します。麦は米の5%を使用します。
パンはコッペパン・食パン・ミルクパン・黒糖パンのいずれかです。)

裏面の**重要!**も、必ず読んでください。

○アレルギー対応について○

アレルギー対応は、保護者・学校・給食センターとの面談が必要です。気になることがある場合は、まず学校へ連絡してください。

※マヨネーズは鶏卵不使用のものを使用しています。献立表には、「ノンエッグマヨネーズ」と表記しています。

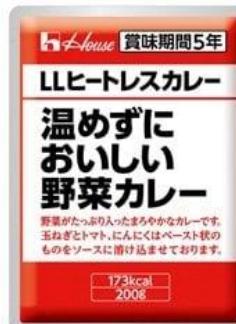
※ちくわ・ベーコン・麺・パン・パン粉なども、鶏卵不使用のものを使用しています。

(一般的に流通しているものは、鶏卵を使用しているものが多いため、ご注意ください。)

重要!

給食センターでは、天候不良や機械の故障等、非常時のために、米や乾麺、ツナ等の保存食をローリングストックしています。

保存食の1つに、レトルトカレーがあります。アレルギー特定原材料等28品目の食材は使用していませんが、普段の給食では使わない原材料を使用しています。下の原材料名を確認いただき、食べられないものがある場合は、学校へ連絡をしてください。



原材料名:

野菜(玉ねぎ・じゃがいも・にんじん)、パーム油、砂糖、デキストリン、カレーパウダー、トマトペースト、食塩、ガーリックペースト、ローストココナッツペースト、酵母エキス、かつおぶしエキス、香辛料増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンC)、香料、香辛料抽出物

「学校給食」は生きた教材です!

● 給食には、たくさん学びが詰まっています....



4月の献立より

☆今月の地場産物（伊賀・三重産）☆

米・小麦粉・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・豆腐・油揚げ・厚揚げ・鶏卵・わかめ・ひじき・アスパラガス・キャベツ・ねぎ・小松菜・ほうれんそう・チンゲン菜・もやし・だいこん・たけのこ・セミノール・菜の花油

※紙面の都合上、伊賀・三重産しか掲載しておりませんが、他の食材の産地も開示しています。
(魚の産地は、右の二次元コードを読み取り、4月詳細をご覧ください。)

いつでもお問い合わせください。いがっこ給食センター元気【41-0888】



こんげつ 今月の「いがスマイル給食」

4/14(月)一米・牛肉・豚肉・小麦粉

4/23(水)一アスパラガス

4/28(月)一米・牛肉

いがスマイル給食とは、伊賀市の食材をたくさん使う日のことで、1ヶ月に3日間程度設定しています。一部の食材は、地産地消と児童生徒が地元産の良さを知る教育を目的に伊賀市から提供されます。伊賀市のおいしい食材を食べて笑顔いっぱいになりますように！！

