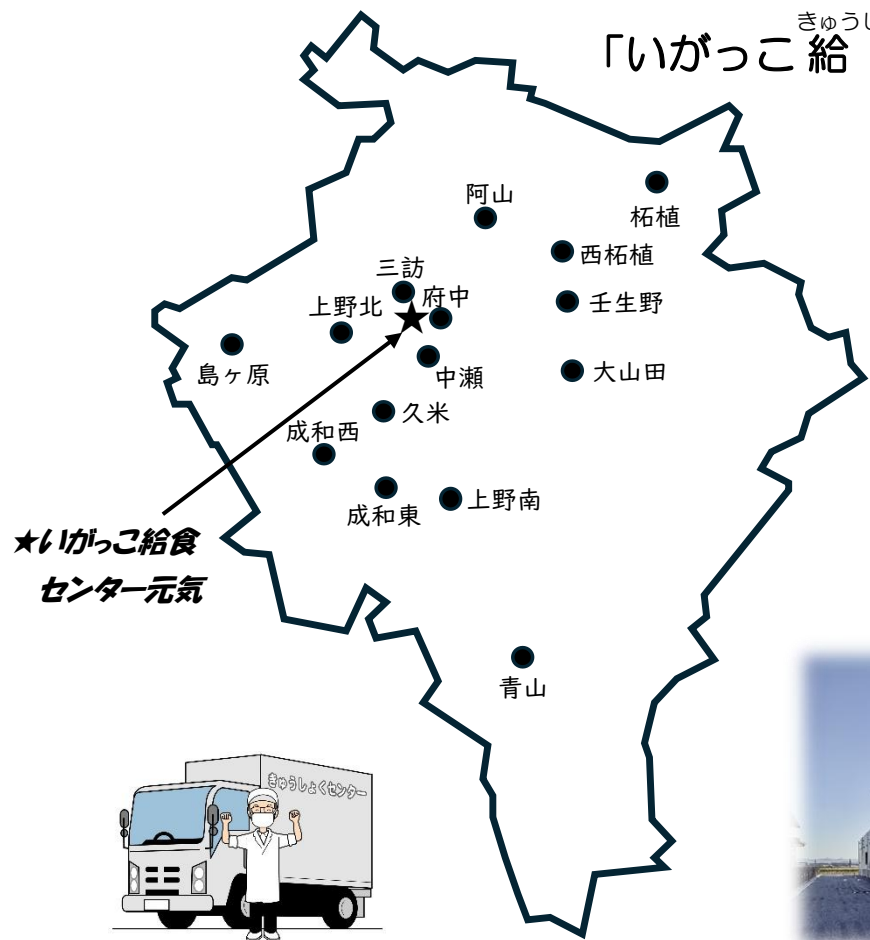


給食だより～元気～ 4月

ご入学・ご進級おめでとうございます。
 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づくりに努めていきたいと思ひます。学校給食へのご理解・ご協力のほどよろしくお願ひいたします。



「いがっこ給食センター元気」

みなさんの給食は、伊賀市西条(府中小学校の近く)にある「いがっこ給食センター元気」で作っています。
 市内の小学校15校分(約2500食)を作っています。



給食の予定

- 1学期・・・4/8～7/16
- 2学期・・・9/2～12/22
- 3学期・・・1/12～3/19

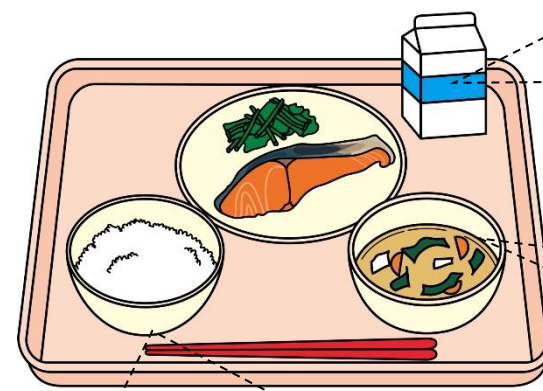
年間189回(予定)
 学校・学年によって異なります。

給食費

1食あたり、食材料330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。



牛乳
 成長期のカルシウムを補うため200mlパックが毎日つきます。

おかず(主菜・副菜・汁物等)
 旬の食材や、伊賀産・三重県産の食材も取り入れていきます。

主食
 米：白ごはん 火・釜：雑ごはん 水：パン
 (米は伊賀米コシヒカリを使用します。雑は米の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。)

給食センターの職員
 事務職員：森脇 清・井野 真美子
 栄養教諭：赤澤 奈央・中森 美優
 調理・配送等は、「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！

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。)

「学校給食」は生きた教材です!



●給食には、たくさんの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・チンゲン菜・もやし・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氣【41-0888】



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。(昨年度から継続で希望する児童は連絡不要です。)

る児童は連絡不要です。)



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(加エデンプン、キサントガム)、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

今月の「いがスマイル給食」

4/13(月)ー米・小麦粉・牛肉

4/22(水)ーアスパラガス・大豆

4/30(木)ー米・牛肉・チンゲン菜・ねぎ

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食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!!