



4月 給食だより

令和6年度 庄内町立学校給食共同調理場

ご入学・ご進級おめでとうございます



ご入学・ご進級おめでとうございます。成長期の皆さんの心身の健康を支えるため、安心・安全で、栄養バランスのよい給食を提供していきます。また、庄内町の食材を積極的にとり入れ、地産地消をすることで地域に興味や誇りを持つことができるように努めます。給食は、生きた教材となるように考えて作っていますので、ご家庭でも献立を参考にしてみてください。



学校給食について



衛生管理

学校給食の目標

※「学校給食法」第2条より
抜粋・要約



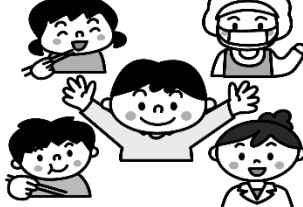
1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。



2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。



3 明るい社会性と協同の精神を養う。



調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。



野菜・果物は流水で3回以上洗います。
※食材に異物混入がないかもチェックします。



4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。



5 食生活が多くの人々の労働に支えられていることを理解し、感謝する。



6 伝統的な食文化を理解する。



7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。



生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。
※加熱した食品は、中心温度を測定します。



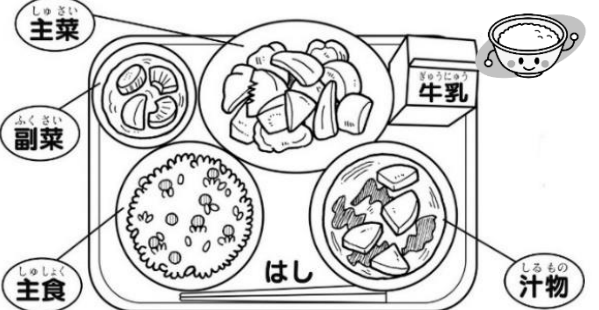
栄養価(1食あたりの基準値)

	エネルギー	たんぱく質	脂肪	カルシウム	塩分
小学校	650 kcal	21~32g	14~22g	350 mg	2g 未満
中学校	830 kcal	27~41g	18~28g	450 mg	2.5g 未満

※小学校は中学年の値が基準です。ご家庭で参考にされる際は、低学年は530kcal、高学年は780kcalが目安になります。

給食費…幼稚園264円/小学校275円/中学校330円

牛乳やデザートは業者さんから納品、主食(ごはん)・主菜・副菜・汁物などは調理場から届きます。なお、パン屋さんからのパンは今年度も再開の予定はありません。(供給できる業者さんがいないため)



約1,900食を作り、配送車でお届けします。調理場は見学可能です。



給食当番の衛生チェック

- 髪の毛が出ないように帽子をかぶる
 - 髪が長い人は結びましょう
- 手はせっけんできれいに洗う
 - 爪は短く切っておきましょう
- マスクで鼻と口をおおう
- 清潔な白衣(エプロン)を身につける
- 清潔なハンカチを用意する
- 白衣を床でたたんだり、食器や食缶を床に置いたりしないようにしましょう。

【今月の地産地消情報】

庄内町の方々が、みなさんの給食のために育ててくれています!

町内産	庄内地域産	県内産
米(はえぬぎ) こめこ・だいず	豚肉・牛乳・卵・うるい こまつな・ちんげん菜・ほうれん草	しめじ 買い物では、ほくをさがしてね!

