

錦小学校の給食について

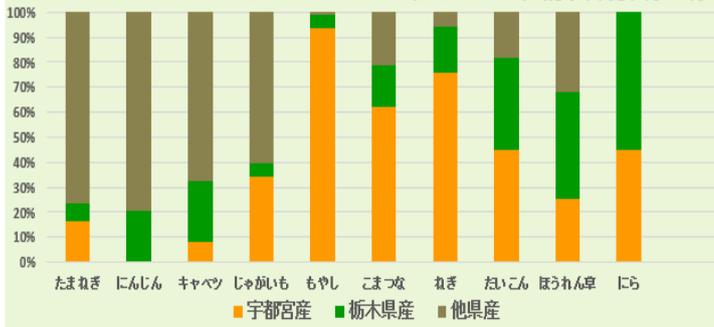
地産地消の取り組み

- ・栄養黑板への掲示
- ・給食委員の放送による地場産物の紹介
- ・地域の農家さんの紹介



給食委員が毎日、栄養黑板に食材カードをはっています。お昼の放送では、宇都宮産・栃木県産・農家さんの食材を紹介してくれています。

地場産物活用状況(重量ベース) 期間:令和元年4月~12月



食べ物の生産に関わる努力をより身近に感じ、食べ物や生産者に感謝の気持ちを持ってもらえるよう地産地消に取り組んでいます。納入業者には、できるだけ宇都宮産・栃木県産のものを納品していただくようお願いしています。お米と牛乳・パンの小麦は栃木県産です。

食物アレルギー対応

アレルギーの原因食材・症状は、成長過程において変化する可能性もあるため、錦小ではアレルギー調査を年に1回行っています。学校でのアレルギー対応が必要な場合は、保護者と面談を行い対応方法の検討、決定していきます。その際、「学校生活管理指導票」を提出いただいています。学校ではこの指導票をもとに、アレルギー対応を行っています。

行事献立



展示の様子

本と仲よし給食

こんのあげご飯
牛乳
わーさんの磯辺揚げ
砂丘町の梨ゼリー入りヨーグルト
きざみのり



学校で収穫したさつまいも

麦入りご飯
牛乳
さつまいも入りチキンカレー
ゆで野菜
県産ヨーグルト

