



希望と夢を胸に、新学期がスタートしました。学校の中は、子どもたちの元気な声が聞こえ活気にみちています。今年度も子どもたちの健やかな成長を願い、安全でおいしい給食を作るよう心がけてまいります。また、食育の推進にもご家庭のご理解、ご協力をお願いいたします。

城山中央小学校の給食を紹介します！



城山中央小学校のキャラクター
しろっぴー

ごはん 宇都宮産の米を使用し、麦を加えビタミンを強化しています。給食室で炊いています。

パンか麺 火もしくは木(どちらか週1回)に出ます。

牛乳 毎日1本出ます。成長期に必要なカルシウム・脂溶性ビタミン・たんぱく質を補います。

給食には、子どもたちの学年に合わせて「1日に必要な量の約1/3」の栄養素が入っています。いろいろな食べ物を食べることで、それぞれの栄養素をより活かすことができます。苦手な食べ物にもチャレンジしてみましょう。

また、本校では旬の食材を取り入れたり、梨やりんごなど地域の食材を使用したりと、地産地消を進めています。



お楽しみもたくさん！
行事食・郷土料理・世界の料理・リクエスト給食・セレクト給食・おはなし給食など楽しい給食を作ります。
給食室前では、季節や献立に合わせた掲示や展示を行います。

保護者の方へ

給食当番の時にはマスクを持たせてください。週末には白衣を持ち帰り、洗濯をお願いしておりますが、その際、そで口が汚れていることが多いようです。お手数でも固形せっけんなどでの下洗いをお願いいたします。なお、ポリエステル混紡のしっかりした白衣ですので、アイロンがけは結構です。

給食調理員さんの紹介

今年度も引き続き、メリックス株式会社の調理員さんが、安全でおいしい給食を作ってくださいます。チームワークがよく、明るい調理員さんたちです。校内で会ったら元気にあいさつし、お礼を言ったりしましょう。

