



希望と夢を胸に、新年度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いきます。また、食育の推進にもご家庭のご理解、ご協力をお願いします。



城山中央小学校の給食を紹介します！



・ごはん

・パンか麺

・牛乳

城山地区や近隣の地域で栽培された、特別栽培米を使用します。給食室で炊いています。
火曜日もしくは木曜日(どちらか週1回)に出ます。
パンはすべて宇都宮産の小麦を使用しています。
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、旬の食材を取り入れたり、積極的に地域の食材を使用したりと、地産地消を進めています。



年に4回のお楽しみ！ 宮っ子ランチ

5月、7月、11月、1月の年4回、宇都宮市が発案した「宮っ子ランチ」を提供します。
宇都宮市の食文化の理解を深め、郷土への愛情を育むことを目的としています。



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

給食当番の週の金曜日には白衣を持ち帰り、洗濯をお願いしていますが、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、アイロンがけは不要です。また、クラスで共用するものですので、ボタンのゆるみやゴムの伸びがありましたら、ご家庭でお直ししてください。ご協力をお願いします。

給食委託業者の紹介



今年度も、株式会社大高商事の調理員さんが、安全でおいしい給食を作ってくださいます。校内で会ったら元気に挨拶をしたり、お礼を言ったりしましょう。

『安全・安心でおいしい給食』と共に、限られた中でも食を通して『楽しい』と思ってもらえるような給食を目指していきたいと思えます。
栄養士・調理員一同