



ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度も子供たちの健やかな成長と健康を願い、安全でおいしい給食を作っていきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

<城山西小の給食について>



①栄養バランスの整った手作りの献立を心がけます。

栄養価については、文部科学省で定められた基準に基づき、1日に必要な栄養量に対しての3分の1が給食で摂取できるように、また不足しがちなカルシウムやビタミン類は1日の必要量の約2分の1が摂取できるようにしています。主食は基本的に週4回がごはん、残り1回にパンや麺類が入ります。米飯を中心とした伝統的な食事の形を大切にしながらも、和洋中バラエティに富んだ手作りのおかずやデザートが出せるように心がけています。

②地産地消に取り組んでいます。

食材は地元農家の方のご協力や、給食農園の食材を活用することで、新鮮で安心な地元の食材を多く取り入れるようにしています。米は地元産米に5%の麦を加えた麦入りご飯です。また季節を感じるような旬の食材や行事食なども積極的に取り入れます。

③衛生管理を徹底します。

給食室内や器具の消毒、安全な食材の選択や保管、十分な加熱など、給食室の衛生管理を徹底します。また給食前の児童の手洗いやアルコール消毒など、安全な給食の実施を行います。



豆つかみ大会優勝者リクエスト給食



手作りナン キーマカレー

祝 卒業祝献立



ケーキは3種類から選びました

おたんじょう給食



6年生リクエスト給食



ピザマルゲリータ 春野菜のパスタ



野菜ラーメン鍋



ライスコロッケ
シーザーサラダ

～給食農園だより～

今年度も給食農園ではネギ、にんにく、玉ねぎ、トマト、きぬさや、じゃがいも等々年間を通してたくさんの野菜を栽培する予定です。学校で作った新鮮な野菜を給食に活用し、「安全でおいしい給食」に取り組んでいきます。



にんにくが育ってきました



校長先生、副校長先生も作業に大忙しです。

