

～お子様と一緒に読んでください～



給食だより

R3年 4月号
宇都宮市立城山西小学校

<城山西小の給食について>

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。



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。



<行事食（祝献立）>



<おこわ給食>



<図書とのコラボ給食>



<もちバイキング>

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、新鮮で安価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。

<給食農園で作っているおもな野菜>

春～夏→じゃがいも、たまねぎ、いんげん、トマト、しょうが、にんにく、かぼちゃ 等

秋～冬→だいこん、ねぎ、さといも、きゃべつ、はくさい、さつまいも 等



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。

学校栄養士が変わりました。船山裕子です。

今年度も、みんなが楽しく食事するために、身に付けるべき「食事マナーの指導」や「郷土料理・行事食」などを給食に取り入れ、自らの住む地域や日本の伝統と料理の関係などを通し、子どもたちの食に対する関心を高めていければと思っています。

どうぞよろしくお願いいたします

～調理員さんのメンバーが変わりました～

昨年度から給食調理業務が民間委託となり、大高商事（株）さんも2年目になりました。異動で、調理員さんがおひとり変わりました。城山西小ならではの「特色ある給食」、「安全でおいしい給食」が提供できるように、引き続き取り組んでいきますので、よろしくお願いいたします。

<大高商事（株）調理員のみなさん>



伊藤さん

佐藤さん

手塚さん