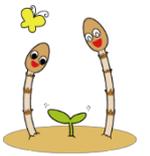




給食だより4月



ご入学ご進級、おめでとうございます。

希望に満ちた新年度の始まりです。結城市立学校給食センターでは、小中学生のみなさんの健やかな成長を願い、安全でおいしく、栄養バランスのとれた給食を提供していきます。給食の時間や食育を通して、みなさんの心とからだか元気に成長することを願っています。



* 結城市の学校給食について紹介します *

地産地消について

結城市では、年間を通じて地元でとれる安全・安心な食材を可能な限り使用するようにしています。使用している食材については「献立表」で紹介いたします。



月に1回【茨城グルメ】の日を設け、結城市産や茨城県産の食材や郷土料理を出しています。



栄養と食品について

給食はエネルギー・たんぱく質・カルシウムなどの栄養素の摂取量を満たすような献立になっています。

また、様々な種類の食品をバランスよくとれるような工夫をしています。

お米は「結城市産コシヒカリ」、ソフト麺は「茨城県産小麦粉」で作られています。



給食の安全について

衛生管理の徹底を図り、調理をしています。

学校給食センターでは、給食使用予定食材の放射性物質検査を行っています。ホームページに使用予定食材の産地や放射性物質検査の結果を掲載しますのでご覧ください。

★不明な点がありましたら、給食センターまでお問い合わせください。TEL:32-1010
ホームページはこちらになります。

(<http://www.city.yuki.lg.jp/>)



行事食や特別献立について

【日本の味めぐり】・・・他県に古くから伝わる郷土料理や行事食を取り入れ、先人の知恵を学ぶ給食です。

【世界の味めぐり】・・・世界の国々の食文化にふれることのできる給食です。

【リクエスト給食、セレクト給食、バイキング給食】

・・・自分で選ぶことのできる給食です。

【わが家の自慢料理】・・・各ご家庭のおすすめ料理を味わうことができます。



平成30年度 1学期の献立計画

月	給食目標	季節の食材		味めぐり		リクエスト給食	わが家の自慢料理
		行事食	地産地消 茨城グルメ	日本の郷土料理	世界の料理		
4	楽しい給食 主食の栄養	お祝いメニュー	小松菜 白菜 トマト きゅうり 大根 ごぼう				
5	食事のマナー 卵の栄養	こどもの日メニュー	白菜 レタス キャベツ ねぎ ごぼう トマト	宮崎県		全学校募集	料理募集
6	食事と衛生 野菜の栄養	カミカミメニュー 地産地消メニュー	白菜 キャベツ トマト たまねぎ きゅうり 大根 とうもろこし	茨城県 結城市	ロシア		
7	夏の食生活 肉・魚の栄養	七夕メニュー	ピーマン インゲン ねぎ かぼちゃ なす とうもろこし				7月より 実施
	夏休み	給食センターしらべ隊の実施					

