



4月 給食だより



令和4年4月

小出学校給食センター

今月の給食目標

給食のきまりを身に付けよう!

入学・進学おめでとうございます！いよいよ、新しいクラスでの給食が始まりました。

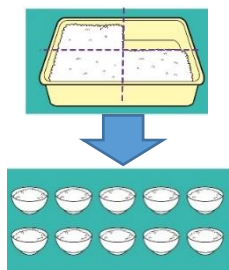
1年生にとっては、初めての学校給食です。良い給食時間にするために、給食のきまりを正しく身に付けましょう！



まずは手洗い！給食の前に、必ず石けんで手を洗いましょう。



給食当番は、すばやく着替えます。他の人は、静かに待ちましょう。



給食当番は、食缶におかずが残らないように、盛り切りましょう。



食事のあいさつをして、静かに食べましょう。



食器はみんなで使うものです。投げたり、落としたりしないで、優しく扱しましょう。



決められた場所に、食器や食缶を返します。調理員さんが、後片付けをしてくれます。

給食を作る調理員さん達

小出小学校と、お隣の伊米ヶ崎小学校の給食を作っています。

全部で約560人分です！



よろしく
おねがいします！

* 給食内容紹介 *

- 栄養面、季節感、安全性、調理作業面などを考慮し、献立を作成しています。
- 和食、郷土料理、行事食を積極的に取り入れています。
- 地場産の食材を使用し、地産地消に努めています。

給食費（月額） 5,200円 4月～3月に徴収
（8月は徴収無し、3月は金額調整）
1食単価 280円

主菜・副菜

- ★不足しがちな野菜類、いも類、豆類などを多く取り入れます。
- ★野菜・果物は、原則国産品を使用します。
- ★衛生面に配慮して、加熱調理をします。

牛乳

- ★200ml 紙パックです。
- ★1年生は4月の間、100mlです。
- ★時々、他の飲み物になることもあります。



主食

- ★魚沼産コシヒカリを使用します。
「子どもたちに地元のおいしいコシヒカリをぜひ食べてほしい」とのご厚意により、魚沼市より補助金が出ています。
- ★パン、麺は指定工場で作られます。
パンや麺はそれぞれ月1～2回、火曜日に出ます。

汁物

- ★化学調味料はできるだけ使わず、削り節など天然の素材でだしをとります。

その他

- 入学後に食物アレルギー等が発症した場合は、早めに連絡をお願いします。
- 入院等、長期欠席で給食を一時停止する場合も、ご連絡ください。