



4月 給食だより

令和5年4月

小出学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます



新1年生を迎え、新年度がスタートしました。子どもたちは、新たな希望を胸いっぱいにくらませていることと思います。

新年度の給食も始まりますが、給食のきまりを守り、楽しくおいしく食べてもらいたいと思います。ぜひご家庭でも給食の様子を聞いてあげてください。

今月の給食目標

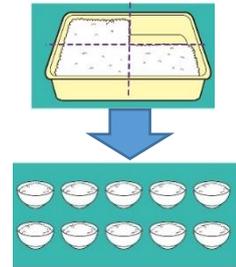
給食のきまりを身に付けよう！



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、盛り切りしましょう。



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、優しく扱いたしましょう。



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

小出小学校と伊米ヶ崎小学校の給食を作っています。

全部で約550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。

☆主菜(肉・魚・卵料理)・副菜(野菜料理)

揚げ物・焼き物・蒸し物・炒め物・和え物など、バラエティに富んだ献立を心がけています。特に魚・豆・海そうなどの不足しがちな食品を多く取り入れるようにしています。

☆牛乳



ほとんど毎日です（飲むヨーグルトなどの時もあります）。成長期のからだづくりに欠かせないカルシウムやたんぱく質を効率よく摂取することができます。

☆主食



○ごはん（週4回）
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（2週間に1回）
食パン、アップルパン、米粉パンなどです。

○めん（2週間に1回）
うどん、中華めん、米粉めんなどが登場します。



☆汁物

和風・洋風・中華風の汁物があります。野菜やいもなどを使い、具たくさんにしています。また、素材本来の持ち味をいかすよう、だしを効かせて薄味を心がけています。

☆給食費について

◇1食単価 【280円】

☆給食費の返金について

長期欠席の場合、担任にお知らせください。発注変更に必要な日数を差し引いて、連続5日以上欠食の場合に限り、返金となります。学級閉鎖の場合、発注変更に必要な日数を差し引いて返金となります。

☆食物アレルギーについて



当校では給食でのアレルギー対応を行っています。食物アレルギーでの対応を希望される場合は、すぐに学校に連絡ください。その場合、医師の診断に基づくことが前提となります。