

給食だより

令和6年 4月号
東海市立学校給食センター



ご入学・ご進級おめでとうございます。本年度も学校給食センターでは、安全でおいしく、栄養バランスのとれた給食の提供を通して、児童生徒の健康づくりのお手伝いをしたいと考えています。1年間、よろしくお願いします。



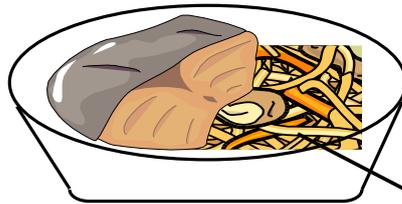
東海市の学校給食について



主食（ごはん・パン・めん）

米は、愛知県産「あいちのかおり」です。

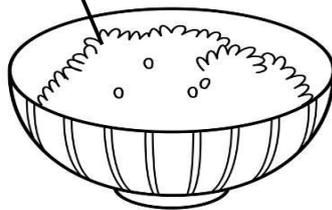
パンやソフトめんには、愛知県産の小麦を50%使用しています。白玉うどん、中華めん、きしめんには、愛知県産の小麦を100%使用しています。パンは月に2~3回、めんは月に1~2回です。



牛乳

毎日1本（200ml）付きます。愛知県産の生乳を使用しています。

成長期に欠かせないカルシウムやたんぱく質を効率よくとることができます。



副食（おかず）

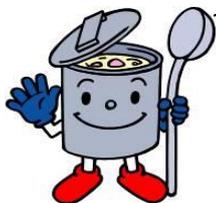
地元の食材や季節を感じる旬の食材、行事食を積極的に取り入れています。

栄養バランスを考え、魚介類・豆類・海苔類などを多く取り入れています。

素材の味を生かすように薄味を心がけています。

東海市では、毎月10日は「トマトの日」、19日は地場産物や郷土料理を取り入れた「もぐもぐ食育デー」の献立を実施します。

こんな事に気を付けています。



- ・ unnecessary 添加物（保存料・合成着色料など）は使用しません。
- ・ 確実に加熱したり、急速に冷却したりして、菌を殺し、増やさないようにします。（温度を測って確認します。）
- ・ 給食関係職員は、毎日健康状態をチェックし、月2回の検便（O-157、サルモネラ、赤痢菌）を実施しています。



学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事で、成長期の子どもたちの健康増進、体位向上を図ります。将来にわたって健康な生活を送れるように、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるための教材として、地域の食料の生産や流通、消費、郷土料理や行事食、衛生的な食事の準備や後片付け、感謝の心などさまざまな視点から食について伝えていきたいと考えています。

