

ひまわりキッチンだより

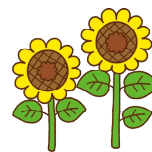


大崎南学校給食センター
(ひまわりキッチン)
令和6年4月号

こんにちは！ 大崎南学校給食センター

愛称♡

「ひまわりキッチン」です！



いよいよ^{しんねんど}新年度が始まります。ひまわりキッチンでは今年度も^{あんぜん}安全・^{あんしん}安心で
おいしい^{きゅうしょく}給食をお届けします。このひまわりキッチンだよりや^{まいにち}毎日の給食を、
^{しょくたく}食卓の話題作りに役立てていただければ幸いです。



☆職員構成

- 給食センター職員
センター長 1名
栄養教諭 1名
栄養士 2名
- 調理委託業者
一富士フードサービス(株)
18名



よろしく
お願いします！

☆給食費(1食あたり)

	R6年度 一食単価		一部減免後 一食単価
小学校	287円	→	261円
中学校	355円	→	323円

※保護者負担額は、減免措置により
令和5年度と同額になります。

☆給食受配校・食数(R6.4月1日時点)

- 三本木小学校・・・331食
- 古川西小中学校・・・373食
- 三本木中学校・・・190食
- 給食センター・・・22食

合計 916食を作っています！

今月の食育コラム

今月は2つの食育ピクトグラムを紹介



1. 家族や仲間と会話を楽しみながら食べる食事は心も体も元気にします。



12. 食育とは、食に関する全ての教育のことです。ご家庭でもできることから始めてみましょう。

お家で
やってみよう！

みんなで楽しく食べるには、「食の不思議」についての話題がおすすめです。
“なぜそのような料理名なのか”、“なぜ今日は行事食なのか”など食べ物について話すことが食育にもつながります。

☆ひまわりキッチンキャラクター☆

「ひまキチくん」です！

よろしくね！



「ひまキチくん」はひまわりキッチンの配送員さんが考えました。色々なところに登場します。どうぞよろしくお祈いします！

年間テーマ：食育ピクトグラム

作成：大崎市学校栄養士会

ひまわりキッチン 給食紹介コーナー



大崎市のホームページではひまわりキッチンだよりの写真をカラーでご覧いただけます。
大崎南学校給食センターで検索、ひまわりキッチンだよりにからご覧ください♪



卒業・修了お祝い献立

3月は、修了・卒業お祝い献立を幼稚園、中学校、小学校の3回に分けて、実施しました。お祝い献立はリクエストの多い人気メニューを組み合わせました。

卒業学年は、学び舎で食べる最後の給食を味わいながらいただきました。



3月7日

三本木中学校・古川西小中学校卒業お祝い献立

古代米のお赤飯、ごま塩、牛乳
鶏のからあげ、五目きんぴら、なめこ汁
お祝いクレープ



3月12日

にじの子幼稚園修了お祝い献立

横割り丸パン、牛乳

ハンバーグのハニートマトソース、ポテトサラダ
コンソメスープ、お祝いクレープ



3月15日

三本木小学校卒業お祝い献立

ゆかりごはん、牛乳

めばるの塩こうじ焼き、おしゃれきんぴら
豚汁、お祝いクレープ



お知らせ

給食食材の放射能検査結果について

大崎市では、学校・幼稚園及び保育所で使用している給食食材の放射能検査を定期的を実施しています。これまで実施した検査の結果は、大崎市のホームページに掲載していますのでご確認ください。