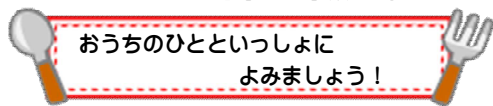




マザーズキッチンだより



大崎市田尻学校給食センター
令和8年度4月号



ご入学・ご進級 おめでとうございます

ご入学・ご進級おめでとうございます。春の訪れとともに新年度が始まりました。新入生を迎え、いよいよ今年度の給食がスタートします。令和8年度も心をこめて、安全でおいしい給食作りに取り組んでまいります。1年間どうぞよろしくお願ひいたします。

学校給食について

★ 地場産の食材を生かした給食 ★

「副菜」 野菜や海藻などのおかずで、ビタミンや無機質、食物せんいなどを含む料理です。

「主菜」 肉や魚・たまごなどのおかずです。たんぱく質などを含む料理です。

「主食」 パンは月2回で、基本的には毎日米飯です。大崎市産のひとめぼれを給食センターで炊いて、教室で盛り付けて食べます。炊き込みご飯の日もあります。

「牛乳」 カルシウムやたんぱく質を効率よく摂取するために毎日提供されます。



☆ カレーや中華飯などは、大皿を使用します。



「デザート」 季節ごとの行事食や旬の果物、カルシウム補給のための乳製品などのデザートが、時々登場します。お楽しみに♪

「汁物」 不足する栄養素を補い、食事に満足感を与えます。カレーやシチューなども時々登場します。

【栄養価について】

「学校給食摂取基準」に基づいた献立作成をしています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭の食事では不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。

【地場産物の活用について】

給食用の米は大崎市産を使用しています。野菜は地元生産者さんが育てた新鮮でおいしい野菜を納品していただいています。ハムやウィンナー、豆腐なども地元の業者さんに加工製造してもらい使用しています。そのほかの食材も田尻産・大崎市産・宮城県産を多く使用するようにしています。

【給食受配校】

- * 古川北小学校 * 田尻小学校 * 大貫小学校 * 沼部小学校
 - * 古川北中学校 * 田尻中学校
- 小学校4校、中学校2校です。毎日約1140食を作ります。



訪問指導の様子がわかる
ほっこり通信はこちら！⇒⇒

click here !!

ほっこり通信 URL * * * * *

<https://www.city.osaki.miyagi.jp/shisei/kurashinojoho/kyoiku/17494.html>