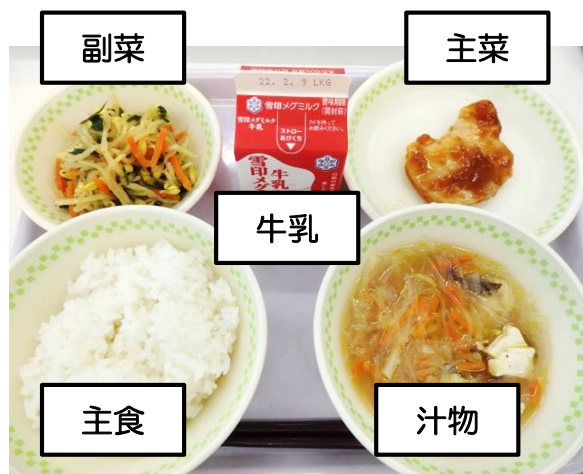


ご入学・ご進級おめでとうございます。新しい学年、何をするにも健康が一番です。みなさんが、元気いっぱい勉強に運動にがんばることのできるよう、おいしい楽しい給食を作り、応援していきます。よろしくお祈りします。

## にじいろキッチン<sup>®</sup>の給食について



- 主食**：ごはん週4～5回  
(米は100%大崎市産です  
パン月2回  
(食パンや米粉パンのほか、数種類のパン  
があります)
- 牛乳**：毎日1本つきます。成長期に必要なカルシウムを摂取します。
- 主菜**：主に魚や肉・卵・大豆製品などを使ったおかずです。
- 副菜**：主に野菜を使った炒め物やサラダのおかずです。
- 汁物**：みそ汁やスープのほか、カレーやシチューもあります。



季節の行事食や郷土料理・地場産給食などのほか、セレクト給食やリクエスト給食などを取り入れていきます。

※デザートは、毎日ではありませんが、季節の果物も取り入れています。



### □栄養価について

学校給食摂取基準（文部科学省）に基づいて実施されます。

1日の必要量のおよそ1/3を基準値としています。ただし、カルシウムは、成長期に欠かせない栄養素であること、成長期のカルシウム不足が将来の骨密度に大きく影響することから、1日の必要量の1/2としています。

### 6つの学校に給食を届けています

- ◇小学校  
敷玉小学校・下伊場野小学校  
松山小学校・鹿島台小学校
- ◇中学校  
松山中学校・鹿島台中学校

合計  
約1270食



### 25人で 心を込めて作ります

- ◇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  
調理担当 16名  
配送担当 5名

★にじいろキッチンの給食献立表・にじいろだよりは、大崎市のウェブサイトからも確認することができます。ぜひ、ご覧ください。

[https://www.city.osaki.miyagi.jp/shisei/soshikikarasagasu/kyoikuiinkaijimukyoku/kyoikusomuka/1\\_1/8991.html](https://www.city.osaki.miyagi.jp/shisei/soshikikarasagasu/kyoikuiinkaijimukyoku/kyoikusomuka/1_1/8991.html)