

# 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7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！



いよいよ新年度が始まります。ひまわりキッチンでは今年度も安全・安心でおいしい給食をお届けします。このひまわりキッチンだよりでは、児童・生徒・保護者の皆様に知ってほしい、食に関する様々な情報を給食センターから発信していきます。ご家庭でお子さんと一緒に読んでいただき、食卓の話題作りなど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)  
17名



### ☆給食費(1食あたり)☆

R7年度一食単価	一部減免後一食単価
小学校 301円	→ 261円
中学校 373円	→ 323円

※保護者負担額は、減免措置により令和6年度と同額になります。

### ☆給食受配校・食数☆ (R7.4月1日時点)

- 三本木小学校・・・291食
- 三本木中学校・・・197食
- 古川西小中学校・・・356食
- 給食センター職員分・・・24食  
合計 868食を作っています！

### ☆ひまわりキッチンキャラクター☆

「ひまきちゃん」です♪

ひまわりキッチンの配送員さんが考えました。献立表やおたよりなど、いろいろなところに登場しますので、どうぞよろしくをお願いします！

よろしくね！



## 今月の食育コラム

### しょうゆ

大豆、米、麦等の穀類を原料とし、それらを蒸煮したものに麴(こうじ)と食塩水を混ぜて発酵、熟成させてできる調味料です。

しょうゆ生産量の約85%を占めるこいくちしょうゆは香りが強く素材の生臭さを消す働きがあり、広く使われています。約11%を占めるうすくちしょうゆは、色が淡く、風味もやわらかで、素材の色や味わいが生かされます。



こいくちしょうゆ



うすくちしょうゆ

年間テーマ:日本の調味料ずかん  
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♪



## 卒業お祝い献立



3月は、卒業お祝い献立を中学校、  
小学校の2回に分けて、実施しました。  
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。

卒業・進級おめでとう！



3月7日(金)

＜三本木中学校・古川西小中学校卒業お祝い献立＞

古代米ごはん、牛乳  
思い出ドライカレー、野菜スープ  
大崎たまごと甘酒の蒸しケーキ  
いちご1個添え

3月18日(火)

＜三本木小学校卒業お祝い献立＞

古代米ごはん、牛乳  
思い出大豆カレー、福神漬け  
わかめと野菜の和え物  
フルーツヨーグルト和え



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に行っています。  
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。