

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8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・保護者の皆様にとってほしい、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)
16名



☆献立内容について☆



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。

☆給食受配校・食数☆ (R8.4月1日時点)

- 三本木小学校・・・278食
- 三本木中学校・・・186食
- 古川西小中学校・・・339食
- 給食センター職員分・・・24食
合計827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

potato

じゃがいも

ポテトコロッケやポテトサラダなどは給食にも登場する献立なので、じゃがいもの英語名 potato は、なじみのある言葉かもしれませんね。

代表的な品種

男爵：日本で最も多く栽培されている品種。

ホクホクした食感が特徴です。

メークイン：男爵に比べ細長い卵型をしていて、煮込み料理に向いています。

年間テーマ：食べ物イングリッシュ

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6日(金)

＜三本木中学校・古川西小中学校卒業お祝い献立＞

麦ごはん、牛乳
カツカレー
ブロッコリーとチーズのサラダ
お祝いイチゴゼリー



3月18日(水)

＜三本木小学校卒業お祝い献立＞

古代米ごはん、牛乳
照り焼きチキン
春雨サラダ
花ふのすまし汁、お祝いイチゴゼリー



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。