

# いただきます



おたよりや献立表はHPでも  
ご覧いただけます。

二次元コード⇒



ご入学・ご進級おめでとうございます。子どもたちは、これから始まる学校生活に胸を躍らせているでしょう。給食たよりでは、ご家庭にお伝えしたい「食」に関する情報を発信していきたいと思えます。

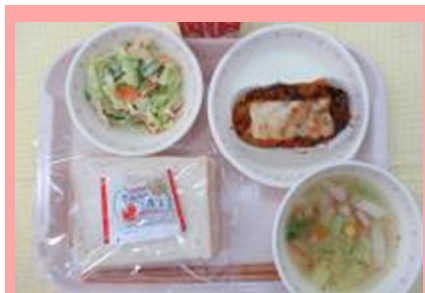
## 学校給食について

学校給食とは、「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

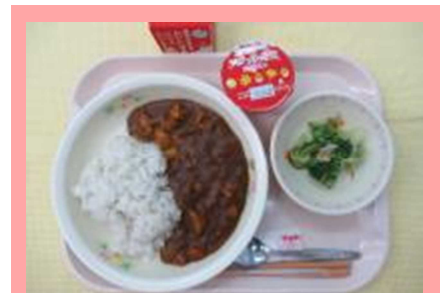
### <献立内容について>



◎ごはんの日（週4~5回）  
米は100%大崎市産です。



◎パンの日（月2回程度）  
国産小麦を使用しています。



◎カレーや中華飯などの大皿を使った給食もあります。

- ◎調理形態（煮物・焼き物・揚げ物・蒸し物・炒め物・和え物・汁物など）のバランスと組み合わせを考慮し、魅力ある献立になるように工夫しています。
- ◎行事食や郷土料理、季節感のある料理を取り入れています。
- ◎食材自体のおいしさを味わうこと、生活習慣予防の目的から、うす味に仕上げています。

### <栄養価について>

「学校給食摂取基準」に基づいた献立を作成しています。「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、家庭で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。

### <衛生管理について>

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。生で食べる果物を除き、加熱調理を原則とし、異物混入や食中毒等の事故がないよう、細心の注意をはらって調理しています。

### <地場産物の活用について>

給食用の米は100%大崎市産を使用し、野菜は地元の生産組合や青果店を通して、岩出山地域・大崎市産・宮城県産の食材を多く使用するようにしています。地元でとれた大豆や米粉を使った製品、大崎市産の凍み豆腐など、地場産物の活用を推進しています。



- ★給食受配校は、「岩出山小学校」「岩出山中学校」「古川黎明中学校」の3校です。  
毎日給食センター職員分含め、約850人分の給食を作っています。
- ★職員構成は次の通りです。どうぞよろしくお願いいたします。
  - 給食センター センター長1名、栄養教諭1名、栄養士1名の計3名
  - 調理委託業者 14名（栄養士、調理師、調理員、配送員）

