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6年4月号　No.1

訪問指導の様子がわかる
ほっこり通信はこちら！⇒⇒

ご入学，ご進級　おめでとうございます！

　お子様のご入学、ご進級、おめでとうございます。新年度は気持ちを新たに給食が学校生活の楽しみの一つとなるように職員一同、安全でおいしい給食の提供に努めてまいります。よろしくお願いいたします。

　「食育」は知育、徳育、体育の基礎となる大切なものです。食育基本法の前文には「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である」とあります。給食を通して、子どもたちに食のすばらしさを伝えていきます。

～地元の恵みたっぷり ☆ 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、食物繊維などを豊富に含む料理が中心です。よくかんで食べる「かみかみメニュー」もあります。旬の野菜をたっぷり使用した体に優しいおかずです。

「牛乳」
カルシウムやたんぱく質を効率よく摂取するための心強い味方です。毎日提供されます。

「主菜」
肉や魚などのおかずです。焼く・煮る・揚げる・蒸すなど、さまざまな調理法で提供します。苦手なものが出ても１口チャレンジしてみましょう。

「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よ。

「汁物」
不足する栄養素を補い、食事に満足感を与えます。地元の旬の食材をなるべく多く使用した、心温まる１品です。カレーやシチューなども時々登場します。

「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、さまざまなデザートが時々登場します。お楽しみに♪

◎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。また、大崎市ではエネルギーの摂取基準について見直し、令和５年度から新しい基準に基づき給食を提供しています。

◎地場産物の活用について◎

　給食用の米は大崎市産「ひとめぼれ」を使用しています。野菜は地元生産者さんが育てた新鮮な野菜を納品していただいています。ハムやウインナー、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。宮城県産の大豆を使用したみそやしょうゆなど地場産物の活用を推進しています。

◎給食受配校◎

＊田尻幼稚園　＊大貫幼稚園　＊田尻中学校
＊古川北小学校　＊田尻小学校　＊大貫小学校　＊沼部小学校
幼稚園２園、小学校４校、中学校１校です。毎日約 1,080 食を作ります。