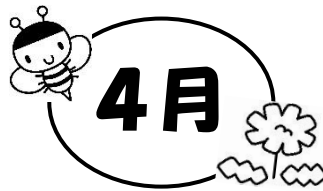


給食だより



令和 4年 4月 8日
塩竈市立第一中学校

ご入学・ご進級おめでとうございます。生徒のみなさんは新しい学校・学級に期待や不安を抱いていることと思います。給食の時間は、少しでも心安まる時間になればと願っています。

さて、給食室では、生徒のみなさんの心と体の健康を支えるために、おいしくて安心な給食づくりに努めていきます。今年度も、どうぞよろしくお願い致します。

4月の給食目標 『学校給食の意義や効果について理解しましょう』

学校給食について ~こんなことに気をつけています

栄養

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれることを目標にしています。

ご家庭でもバランスの良い食事を心掛けてください！



調理・衛生

野菜や果物は流水で3回以上洗い、あえ物やサラダに使用する食材も、一度加熱しています。

手洗いや調理工程中の温度測定、エプロンの使い分け等衛生管理には細心の注意を払っています。



献立

ふるさと給食や郷土料理、行事食など、バラエティーにとんだ献立作りを心掛けています。年度末には3年生のリクエスト給食を実施しています。

食材

旬を意識して、なるべく国産のものを使用するよう努めています。



米飯給食の推進

塩竈市では週3回の米飯給食の実施を目標にしています。

米飯給食の推進とあわせて和食やごはんに合う献立の充実にも努めています。

感染症対策

塩竈市では、県内の感染状況を踏まえ、配膳や下膳等の作業に配慮した給食を実施しています。昨年度に引き続き、配食する料理2品と個包装の食品を組み合わせるなどして、安全面に配慮した献立構成となりますので、ご理解のほどよろしくお願い致します。

また、給食の際には、手洗い・手指消毒、机や配膳台の消毒等の指導も、引き続き行って参ります。

塩竈市学校給食栄養士会コラム



塩竈の給食室へようこそ！



今年度は、塩竈の地場産品を活用した学校給食レシピをYouTubeでご紹介していきます。実際に提供する給食レシピを、給食室での調理風景を交えて撮影する予定です。

宮城県や塩竈市には、おいしい旬の食材が豊富にあります。地元の食材を食べることで、旬の味覚を味わう楽しみが生まれ、地域の活性化にもつながります。また、学校給食レシピ動画がご家庭での楽しい食卓の一助になりましたら幸いです。ぜひご覧ください。

昨年度は、小・中学生が自分で作れる朝食レシピ動画を3つ作成しました。一度給食だよりでお知らせしたのですが、再掲しますのでこちらもあわせてご覧ください。

第1弾

「ちくわ de のり巻き」

第2弾

「さつまあげチーズトースト」

第3弾

「笹かまぼこ入り蒸しパン」

パパッと朝ごはん！ シリーズ

