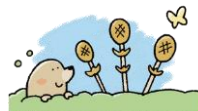


4月 給食だより



令和7年 4月 1日
石狩市学校給食センター
TEL: 62-8015
FAX: 72-2223



今月の給食目標

「楽しい給食にしよう」

準備や食べる時、片付けなどのきまりを守って、みんなが楽しく食べられるように工夫しましょう。

新年度がスタートしました。給食のきまりや食事のマナーを守って楽しい給食時間にしましょう。

石狩市の給食では、子ども達の心身の健康を考えながら、おいしく食べて学んでもらえるように取り組んでいます。今年度もどうぞよろしくお願いいたします。



石狩市の学校給食



石狩産の食材を使用

石狩産「ななつぼし」や望来豚、旬の野菜など石狩で作られる農産物を積極的に取り入れ、地産地消の推進を図っています。また、どのようなものが石狩で生産されているのか知ることによって食文化などを学ぶ機会にもなっています。



栄養バランスを考えた献立

成長期に欠かすことのできない栄養素や不足しがちなカルシウム・鉄分が摂取できるように献立を考えています。また、生活習慣病の発症に関連がある食塩の摂取に配慮した、おいしい給食の提供を心がけています。



学校給食を生きた教材として活用

栄養教諭による食に関する指導と学校給食の献立を関連付けることで、教材としてより効果的に活用することができます。

また、給食を通して日本の食文化を学べる献立を目指しています。



食物アレルギーへの対応

学校給食センター内にはアレルギー専用調理室があり、下記のような対応を行っています。

- ・牛乳を麦茶に変更
- ・かきたま汁や八宝菜などのセンターで卵を調理する場合の除去食の提供
- ・センターで調理をしない卵や乳が含まれているヨーグルトやチーズ、デザート等の代替食の提供



◆◆◆ 毎月の「予定献立表」を確認しましょう ◆◆◆

献立表には、献立名や使用している食材などについて記載しています。食べたことのないメニューや食材があった時など、お子さんと一緒に確認して、一口は食べてみるよう声がけのご協力をお願いします。ぜひ、メニューや味の感想について、ご家庭で話題にしてみましょう。

また、給食について、知りたいことなどありましたら、給食センターまでお問合せください。

