



大子町立学校給食センター

令和6年4月

ご入学、ご進級、おめでとうございます!

うらかな春の日差しのもと、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸をふくらませる一方で、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかりと食べてから登校することが大切です。

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。



学校給食の紹介



大子町立学校給食センター



- ・食数： 約940食
(幼稚園1園、小学校6校、中学校4校、大子清流高校)
- ・年間給食回数 約199回
- ・職員： 所長、事務員、
栄養講師、栄養士、調理員(11名)

【目標】地場産物を活かした 安心安全で
おいしい給食づくりを目指して



防災対応型炊飯センター

- ・令和5年9月より稼働
- ・年間約140回の米飯を炊飯
- ・炊飯業務を委託

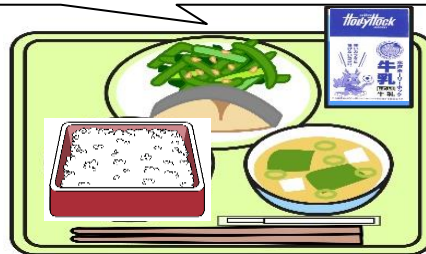
学校給食の内容

【主食】

- ・ごはん…
日本一おいしいお米に選ばれたこともある、大子町産の「コシヒカリ」を使用しています。
週3~4回は、炊飯センターで炊飯したごはん献立です。なお月に2~3回は麦ごはん、ビタミン、ミネラル、食物繊維などを多く取り入れるようにしています。
- ・パン…
甘さ控えめの飽きのこない味で、無漂白の茨城県産小麦を20%使用しています。常陸大宮市の木村製菓さんが作っています。基本毎週木曜日がパン献立になります。
- ・麺…
茨城県産の小麦を使用した「ソフトメン」と呼ばれるうどんと、中華麺が出ます。北茨城市の鈴友製麺さんが作っています。月に1~2回、金曜日が麺献立になります。

「学校給食」は生きた教材です!

学校給食は「学校給食法」に基づき、実施されるもので、単なる食事ではなく教育の一環に位置づけられています。



【牛乳】

茨城県産の成分無調整牛乳です。成長期の子どもたちに欠かせない大切なカルシウム源です。牛乳は毎日出ます。ときどき、飲むヨーグルトなどに代わりまします。

【主菜・副菜】… 焼き物、揚げ物、蒸し物、煮物、炒め物、和え物、汁物など

- ・地場産物を優先に、旬の食材を使用しています。
- ・不足しがちな鉄分・カルシウム・食物繊維などを多く取り入れるようにしています。
- ・素材やだしのうまみを生かし、薄味の適塩給食を心がけています。(毎月20日は「いばらぎ美味しおDay」)
- ・日本の行事食・郷土料理・世界の食文化を取り入れています。
- ・いろいろな食材や料理を通して、味覚の幅を広げます。
- ・ときどき、デザートも出ます。



ご家庭と給食の連携をよろしくお願いいたします



毎月の献立表やおたよりに目を通してください

ご家庭を食育の実践の場に

10月 ちゅうしんがくせいにごとせいでいよう

| 日 | 献立 | おたより |
|----|-------------------|------|
| 1 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 2 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 3 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 4 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 5 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 6 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 7 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 8 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 9 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 10 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 11 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 12 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 13 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 14 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 15 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 16 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 17 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 18 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 19 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 20 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 21 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 22 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 23 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 24 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 25 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 26 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 27 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 28 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 29 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 30 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |
| 31 | パン、味噌汁、お肉、お豆腐、お野菜 | |



ぜひご一読いただき、給食を話の糸口にしていただきたいです。学校の様子を聞くことにもつながります。



はしの持ち方、配膳、食べ方、献立の考え方など、子どもたちが学んだことをご家庭でもぜひ継続して実践させてください。

給食当番へのご協力をお願いします

積極的にお手伝いを



ハンカチ着用、清潔な爪、マスクなど衛生面にご協力ください。また給食当番の週の最後には、白衣等の洗濯をお願いいたします。



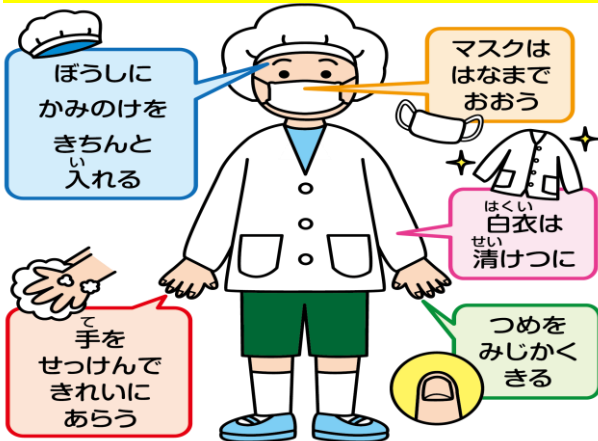
給食では全員で準備、後片付けをします。ご家庭でもぜひ行っていただきたいです。買い物や料理もできる範囲で積極的にお手伝いをさせてあげてください。



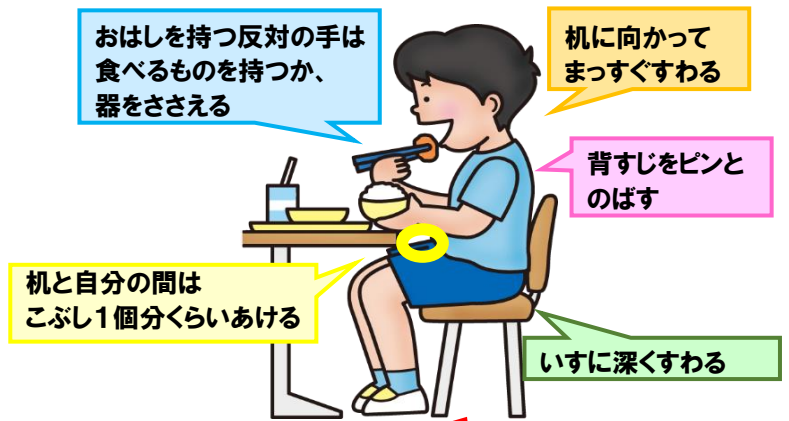
給食の決まり☆食事のマナーを守りましょう

給食当番は、身支度をきちんと整えましょう。

よい姿勢で食べましょう。



※手にケガをしていたり、おなかの調子が悪い場合は担任の先生にお知らせください。



足はびったり床につける



だいちをたべよう～大子町産食材の紹介～



4月19日金曜日の献立「いちご蒸しパン」は、大子町のいちご農園の一つ、『かつちゃん農園』（大子西中学校の近く）で生産されたいちごを使用します。品種は「いばらキッス」と「とちおとめ」です。茨城県のいちごは、令和4年野菜生産出荷統計で作付面積が全国7位、関東では栃木県に続いて第2位となり、茨城県の主要な園芸作物の一つになっています。

