



# 給食だより



鳥栖市教育委員会  
令和4年4月発行



ご入学、ご進級おめでとうございます。明るい春の日差しとともに、新学期が始まりました。子どもたちの心と体の健やかな成長を支えるよう、今年度も安全でおいしい給食の提供を目指します。

## 中学校給食について

中学校給食は、曾根崎町にある  
（株）日米クックの調理場で作られています。

牛乳は、毎日1本、全員につ  
きます。育ち盛りの子もた  
ちに欠かせない「カルシウム」を  
たくさん含んでいます。

お米は鳥栖市産の「夢しずく」  
「ヒノヒカリ」を使用しています。  
また、月2回程度、パンを提供し  
ています。

学校給食は、食塩相当量  
の摂取基準値に沿って作ら  
れるため、薄味になります。



（給食のイメージ）

季節や行事に応じた給食もあります。

中学校給食はトレイ、お箸類がありません。  
ランチョンマットとお箸類を持参してください。



アレルギー対応については、小学校  
同様に、食物アレルギー対応の食物  
（鶏卵・乳・えび・かにの4品目）に  
関して、「完全除去」を基本とした対  
応食の提供を行います。



## 朝ごはんをしっかり食べよう！

朝は、1日の出発点です。寝ていた体も頭も活動を開始するときです。朝ごはんを食べることは、睡眠による休息モードから活動モードへ心身を切り替え、生活リズムを整えるためにとても大切です。

### 朝ごはんの役割は「ひ・か・り・た・し」

ひまん防止

生活の  
リズムを整える

五感を刺激し  
からだを目覚めさせる

たいおんを上げる

聴覚

視覚

しゅうちゅうりよく  
アップ

嗅覚

味覚

触覚



給食だよりは  
HPにてカラーで  
見ることができます♪

