給食だより

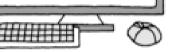
れいわ ねん がつ 令和4年 5月 No.1 たらちょうがっこうきゅうしょく 太良町学校給食センター えいようきょうゆ みなみかわ ゆき 栄養教諭 南川 由紀

新学期が始まり1か月が経ちました。新しい学年には憧れてきましたか?おたよりを出すのが違くなってしまいましたが、本年度も、安全・安心はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれるような、おいしい給食の提供をしていきたいと思います。1年間、よろしく願いいたします。

★ 給食センターの職員紹介 ★



○事務室○



運転学・調理賞は整賞、太遠前茫陰です。 年前中は調理作業、午後は 食器の片付けや翌日の準備をしています。

今年度は、節肉のが・神学校舎わせて、約620人労の豁後をこのメン バーで作っていきます。「箜心・箜笙なおいしい認覧」をモットーに豁覧 センターの職員一同、力を合わせて頑張ります。



・**江口** 好野 ・瀧川 佐登子

川島 みどり・山田 綾子

・石崎 美雪 ·小溝 真利子 なおみ ななみ ・ 佐藤 奈緒美

*大江 尚子 ・針長 秀樹





業養教諭の常加出にす。約1年学の産株・脊株をいただいておりましたが、4月から復帰し、またな食・ へ養ってくることができました。な食・一杯道・ ますので、どうぞよろしくお願いいたします。

青果

たらふく館(伊福)

一^{廻短} 石橋製麺所 (鹿島市)

精肉

日水食肉(北町) 株まき 山崎ハム(陣ノ内) ・がけなくさん。 弥川畜産(北町) 大江商店(電ノ浦) たにまなるか。 大江商店(電ノ浦) たにまなるか。 大江商店(瀬戸)

鮮魚

とう。

サはらしくびん かしまし 三原食品 (鹿島市)

こんにゃく

糸岐こんにゃく店 (陣2内)

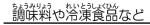
みそ・しょうゆ

ちくわなど

玉川屋 (伊福)

<u>牛乳</u> ネざき 江崎グリコ

江崎グリニ (佐賀市)



まがけんがっこうきゅうしょくかい き が し きゅうしゅうしょくひん き が し 佐賀県学校給食会(佐賀市) 九州食品(佐賀市)

給食について がっこうきゅうしょくほう 「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として



実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、 ※養バランスのとれた後輩を提供するとともに、後に対する誰しい知識と 望ましい食習慣を身につけさせるための重要な教材としての役割も担って います。

※「学校給食法」第2条より 抜粋・要約

できせつ えいょう せっしゅ 適切な栄養の摂取 による健康の保持増進。



ただ 食事について正し い理解を深め、健全な 食生活を営む判断力や 望ましい食習慣を養う。



まか しゃかいせい きょう 明るい社会性と協



しぜん おんけい りかい 自然の恩恵への理解 を深め、生命、自然を尊 ちょう せいしん かんきょう ほぜん 重する精神や環境の保全



しょくせいかつ おお ひとびと **食生活が多くの人々** の勤労に支えられている ことを理解し、感謝する。



うでんとうてき しょくぶんか 伝統的な食文化を



.

しょくりょう せいさん りゅうつう 食料の生産、流通 及び消費について、正 しく理解する。



と献立作成



がっこうきゅうしょくせっしゅきじゅん もと えいょうし こんだて さくせい がっこうきゅうしょくせっしゅきじゅん 「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」 では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を自安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食 ょった。 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。

「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取 り入れ、行事後、鑢注料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献笠を実施しています。



衛生管理

あんしん あんぜん きゅうしょく ていきょう 安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に 蛙づき、 衛生管理の徹底に努めています。



野菜・果物は 流水で3回 以上洗い。 ます。

しょくざい いぶつこんにゅう ※食材に異物混入がないか もチェックします。

生で食べるミニトマト や果物を除き、 すべて加熱(します。

かねつ しょくひん ちゅうしんおん ※加熱した食品は、中心温 度を測定します。

まょうり ご じかん いない 間理後2時間以内に 喫食できるよう、 時間を考えて 調理します。