



給食だより 4月

ご入学、ご進級おめでとうございます！

春のうららかな陽気に包まれ、新年度がスタートしました。みなさんの胸には、希望が満ちあふれていることでしょう。

給食では1日に必要な栄養素の1／3が摂れるように考えられています。毎日元気に過ごすためにも、日々の食事を大切にしましょう！

< 給食について >

○温度管理の徹底

富東の給食は、一人ずつお弁当箱に入っており、温度管理ができる配送車で、約40分かけて運ばれてきます。学校に届いた給食は、配食が始まるぎりぎりの時間まで配膳室の冷・温蔵庫で保管をしているため、まるでできたてのような給食を味わうことができます。



70度に設定している温蔵庫

○専用の容器に入った給食



小さい容器にはご飯、大きい容器には、主菜や副菜が入っています。その他にも冷菜やデザートなどが付いています。また、月に2回パンの日になります。

パンは職人がその日に焼いているため、ふかふかでとても美味しい、生徒の間で人気があります。



学校給食の役割

- ◆ 食事の重要性を伝えます。
- ◆ 心身の健康を支えます。
- ◆ 食品を選ぶ力を養います。
- ◆ 感謝の心を育てます。
- ◆ 社会性を培います。
- ◆ 食文化を尊重します。



<人気メニュー>

- ・主食…きな粉揚げパン、チーズパン、わかめご飯、ばら寿司など
- ・主菜…唐揚げ、チキンチキンごぼう、豚キムチ、ハンバーグなど
- ・副菜…にんじんしりしり、海藻サラダなど

