



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、しっかり食べましょう！

<富東の給食について>

○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度に設定されている温蔵庫】

○専用の容器に入った給食



【ご飯の日】

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。その他にも汁物や冷菜、デザートなどが付いています。



【パンの日】

月に2回パンの日になります。いちから手作りされているパンは、フワフワでとても美味しく人気があります。

<人気メニュー>

- 主食…きな粉揚げパン、黒糖パン、わかめご飯、ばら寿司など
- 主菜…唐揚げ、チキン南蛮、カレー豚キムチ、ハンバーグなど
- 副菜…にんじんしりしり、中華風サラダなど

<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。

