

食育だより4月号



北栄町の学校給食を紹介します

ご入学、ご進級おめでとうございます。
北栄町学校給食センターは、北条こども園(4・5歳児)、町内小中学校の4校、約1430食の給食を提供します。地元の新鮮でおいしい食材を中心に、「おいしくて栄養満点」の給食を、心をこめて作ります。

栄養のバランス

「学校給食摂取基準」(文部科学省)に従い、成長期の園児や児童生徒の適切な栄養摂取による健康の保持増進を図ります。

- 主食・主菜・副菜の組み合わせ
- 成長期に必要な栄養素の摂取
- だしや素材を生かした調理

衛生管理の徹底

「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)を遵守し、調理業務を委託している(株)東洋食品と連携を図り、「安全・安心」な給食を提供しています。



食育の教材となる献立

- 1日「いいね!北栄給食の日」
- 8日「かみかみデー」
- 19日「食育の日」
- 22日「エコ給食」

自然や環境への配慮、勤労への感謝や食文化の伝承など、食育の教材となる献立を展開します。

地産地消の推進

北条・大栄女性会さんと連携し、新鮮でおいしい地元食材をふんだんに取り入れた「地産地消」給食を提供します。



地産地消率 県内第1位

魅力的な給食

今年度も地元の特産品を取り入れた「サプライズ給食」を予定しています。(※昨年の写真です。)



シャインワッフル



いちごサンド

多彩な献立

中学校2年生の家庭科で学習するチャレンジ栄養士献立や学校行事などと連携した献立を取り入れます。

チャレンジ栄養士献立

読書週間献立



個に応じた給食

食物アレルギーを有する園児や児童生徒に配慮した対応食の提供に尽力します。



毎日の学校給食写真を北栄町のHP
<http://www.e-hokuei.net/5150.htm>
に掲載しています。ぜひ、ご覧ください。



QRコード