

4月 きゅうしよくだより

砂川市学校給食センター発行

ご入学、ご進級おめでとうございます

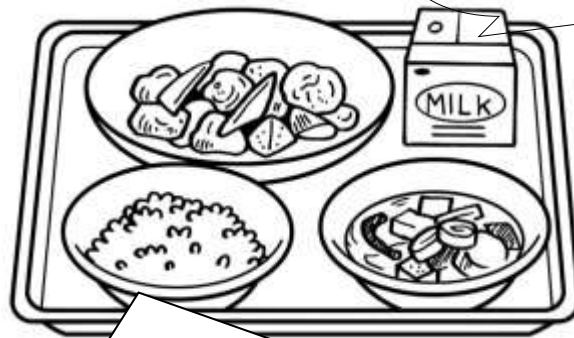
心地よい春風とともに、新学期がスタートします。砂川学校給食センターは、19名の調理員で、砂川市、上砂川町、奈井江町、浦臼町の小中学校を合わせた約1700食を調理します。給食センター同、子どもたちの心と体の健康を願って、栄養バランスのとれた安全でおいしい給食づくりをしております。ご家庭の皆さまのご理解とご協力をどうぞよろしくお願い致します。

学校給食の紹介

1日に必要な栄養量の約1/3がとれるように栄養バランスのとれた献立を考えています。おかずは献立により1~2品つき、和・洋・中華と味に変化をもたせています。

良質なたんぱく質、カルシウムなど成長期に欠かせない栄養を効率よく摂取することができるので、よつば乳業の牛乳が毎日つきます。

旬の野菜、地場産物を取り入れ、季節感を味わえるようにしています。



地域に伝わる料理や、行事食などを取り入れ、食文化を伝えています。

ごはん…週3回(月・水・金)です。砂川市・上砂川町は伊与田菓子舗さん、奈井江町・浦臼町は京屋製菓さんで炊いています。

パン…週1回(木)です。砂川市・上砂川町は伊原商店さん、奈井江町・浦臼町は京屋製菓さんで作っています。

麺…週1回(火)です。ラーメン・うどん・焼きそば、スパゲッティがあります。

※ごはん・パン・麺は月によって回数変動します。

センター給食

砂川市学校給食センターが給食を作り、各校へ配送する方式をとっています。保温性のある食缶を使用し、なるべく出来たての状態を味わってもらえるように工夫しています。

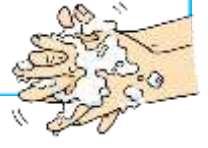
お知らせとお願い

- ★給食だよりは、毎月発行し予定献立や食の情報についてお知らせします。お子様と給食の献立について話し合うなど、食に関心をもてるようにご協力をお願いします。
- ★給食についてのご質問やご意見、食物アレルギーについて心配なことがありましたら、砂川給食センターまでお問い合わせください。Tel52-2229
- ★毎日、清潔な箸のご用意をお願いします。また、エプロン・三角巾も忘れずをお願いします。



しょくじまえ てあら 食事前には手洗いをしよう!

てあら て よこ お しょくちゅうどく よぼう たいせつ
手洗いは、手の汚れを落とすだけでなく、食中毒などを予防するためにもとても大切なこと
す。食事の前には石けんできれいに洗い、ハンカチでふきましょう。



きゅうしょくとうばんみしたく 給食当番身支度チェック



せなか 背中ピン!

しょくじ とき
食事の時は

せなか なか ぶたん
背中をのばすとお腹に負担が
かからない食べやすい姿勢に
なります。せなか ま
背中を曲げた
「大食い」にならないように
ちゅうい
注意しましょう!



つぎ 次のようなことはマナー違反です。自分の食べ方を見直しましょう!



かつ こんだて 4月の献立について

- 1年生 給食開始日にお祝いデザートがつけます。デザートには「いちご、いちご果汁、水あめ、大豆」が含まれています。アレルゲンマークはありません。
- 「お米」は、すなかわさん ないえさん うらうすさん しょう
砂川産、奈井江産、浦臼産の「ななつぼし」を使用しています。
- 「玉ねぎ」はすなかわさん しょう
砂川産を使用しています。● 「干しいたけ」は ないえさん しょう
奈井江産を使用しています。
- 15・22・30日→砂川産の米粉を使用した「米粉クロワッサン」と「ささみのレモンソースかけ」と
とりにく しお あ つく
「鶏肉の塩から揚げ」を作ります。