



こめっこ

～ 学校給食だより～



いよいよ新年度が始まりました。今年度も、成長期の子供達の心と体の健康を支えるために、安全・安心でおいしい給食を提供していきます。みなさまのご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

主食

★米飯(週4回)



米飯に使うお米は、「**星空舞**」を使用します。また、季節や行事に合わせて、アルファ化米を使った味付ごはん(炊き込みごはん、チャーハン等)も計画しています。

★パン(週1回・金曜日)

パンに使う小麦粉は**大山こむぎ**です。コッパンを中心に季節の食材を練り込んだパンを計画しています。

ふるさとのおいしい食べ物を届けます
地産地消給食



牛乳 毎回 200mlの牛乳が1本付きます。体をつくるもとになるたんぱく質や丈夫な歯や骨のもとになるカルシウム、成長期の体に欠かせないビタミン類を多く含みます。

おかず

★主菜・副菜・汁など3品

味つけや調理方法に変化を付けるだけでなく、成長期の子供達に必要な栄養素が十分とれるように考慮しています。

「だし」を大切にして、旬の素材のおいしさを生かし、普段食べられていない食品に親しむとともに、食体験を豊富にできるような、様々な食品を取り入れています。

※ゼリーなどのデザートがつく時もあります。

毎月の配布資料について

★学校給食献立予定表★

子どもたちが学校給食でどんな食事をしているのかを知っていただくためにお配りします。

お子さまと一緒にご覧ください。

★学校給食だより「こめっこ」★

学校給食の様子、栄養や食文化、マナーなどの情報をお知らせします。保護者のみなさまと共に、成長期の子供たちの「食」について考え、連携して食育を行うための資料として作成しています。

食物アレルギー対応について

① 献立や調理面で配慮をしています。

米子市の学校給食では、そば・ピーナッツ・あわび・いくら・キウイフルーツは使用していません。また、アレルギーとなる食品の使用がなるべく少なくなるように工夫しています。

② 献立の詳細資料を配布しています。

毎月、使用食材や調味料について詳しく記載した資料を希望される方に配布しています。

③ 医師の診断のもと、食物アレルギー対応食(鶏卵と乳の除去食・代替食)を提供しています。

※資料が必要な方、対応食を希望される方は、学校へご相談ください。

22日(金)

金メダル給食

米子市出身入江聖奈選手が東京オリンピックでボクシング金メダルを獲得されたことを記念して、入江選手の思い出の給食メニューが登場します。詳細はこめっこ号外4月号でお知らせします！

ホットライン給食

日々の給食写真や人気メニューのレシピを(一財)米子市学校給食会のHPで紹介しています。



QRコードからアクセス!!