

4月給食だより

令和6年度 4月
岩出市学校給食共同調理場

おいしい給食
作ります！



ご入学・ご進級おめでとうございます。新しい1年の始まりですね。みなさんには、給食で初めて食べるものや、苦手なものでもチャレンジしてもらえると、うれしいです。給食センターでも、おいしい給食を出せるよう調理員さんと協力しながら頑張っていきたいと思ひます。

～ 岩出市学校給食共同調理場の紹介 ～

野菜や果物は、新鮮でおいしい岩出市内、和歌山県でとれるものをできるだけ多く使うように、業者と打ち合わせを行っています。(地産地消の推進)
お米は、和歌山県産を使用しています。パンの小麦は国産(北海道産)を使用しています。

《職員》

場長1名、栄養教諭2名

調理・配送業務については、「コック食品株式会社」に業務委託しています。

調理員 約33名(配送員含む)

《配送校》

小学校6校：岩出小学校・根来小学校・山崎小学校
山崎北小学校・上岩出小学校・中央小学校

中学校2校：岩出中学校・岩出第二中学校

《1日の食数》

約4530食(小学校約3030食・中学校約1500食)

《給食形態》 ご飯給食 週3回 パン給食 週2回

ご飯は、小学校は和歌山市にあるライスセンターから、中学校は海南市にある

ジョイフルランチから配達してもらっています。

パンは、岩出市にあるマルトパン舗から、朝焼きのパンを配達してもらっています。



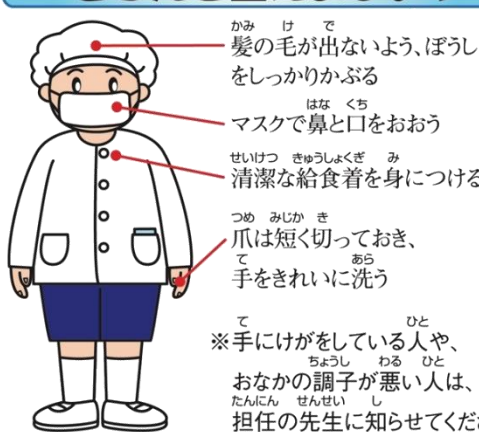
給食時間の過ごし方

給食の前には、必ず手を洗いましょう

上手な手洗い方法



給食当番は、身支度をきちんと整えましょう



よい姿勢で食べましょう



こんなことに気をつけましょう



【4月の献立について】

4月の給食では、春の食材をたくさん使います。4/23(火)は、みそ汁に和歌山県でとれた「たけのこ」を入れます。その他、「春キャベツ」や「新玉ねぎ」などもたくさん使います。どちらも甘みが強く、やわらかいのが特徴です。料理によって冬キャベツと春キャベツ、ふつうの玉ねぎと新玉ねぎを使い分けます。食感や味の違いは、分かるでしょうか？

