

4月給食だより

令和7年度 4月
岩出市学校給食共同調理場

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。
みなさんの成長の助けとなる、楽しい学校生活の一部となる給食を目指して
がんばっていききたいと思います。食べ慣れていないもの、苦手なものもあるかも
しれませんが、少しずつでも挑戦してくれるとうれしいです！



～ 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える
ように、業者と情報共有しています。(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・配送員 約38名(一部交代勤務)

《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4380食(小学校 約2960食・中学校 約1420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。

【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。和歌山県でとれた
「たけのこ」を使ったみそ汁の他、「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。食感や味の違いを楽しんでください！



給食時間の過ごし方

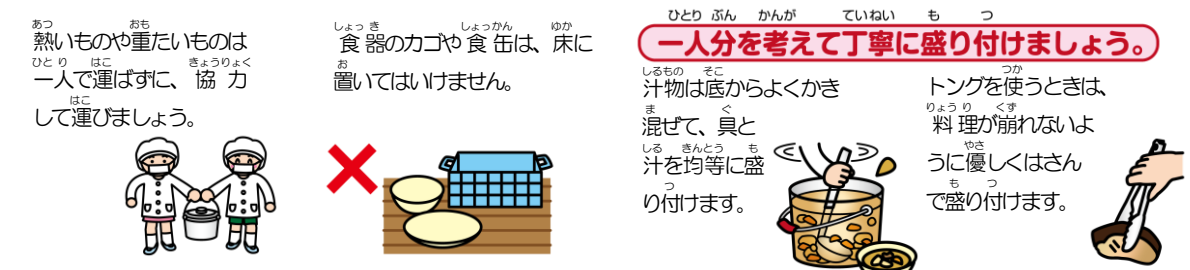
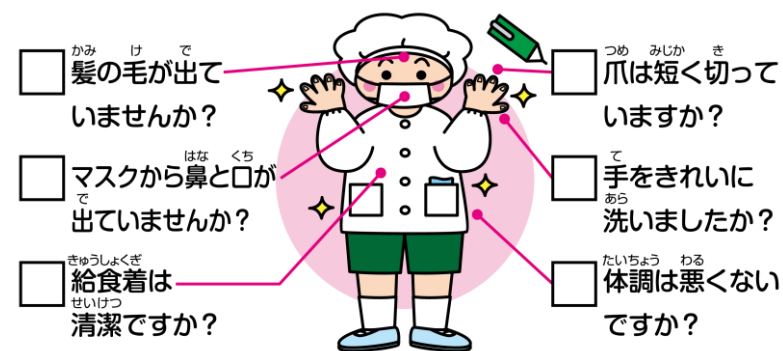
全員が安心して、楽しく給食を食べられるよう、一人一人が安全や衛生に気をつけ
ることが大切です。また、給食は決められた時間内に食べ終わることはなりませんので、
食べるための時間をしっかり確保できるように、協力して準備をしましょう。



給食の前に、必ず手をきれいに洗いましょう。



給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。



給食を食べるときは、以下のことに気をつけましょう。

