

4月 給食たより

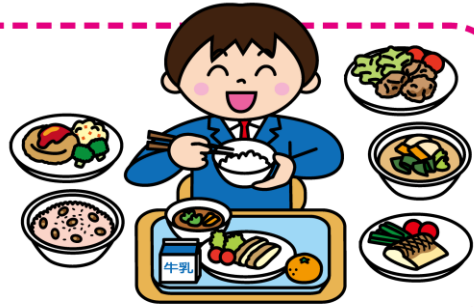
令和8年度 4月
岩出市学校給食共同調理場

ご入学・ご進級おめでとうございます

春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 伝行事や行事食
- 日本や世界の食文化
- 地域の産業
- 環境への配慮
- 感謝の心 など



～ 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34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4330食(小学校約2960食・中学校約1370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月の献立から】

岩出市は、令和8年4月1日で市制施行20周年を迎えます。
そこで、20周年の節目をお祝いして、給食でも「お祝い献立」を実施します。

岩出市オリジナルデザインの味付けのりや、岩出市産の黒あわびたけ、新玉ねぎ、キャベツ、ねぎ、まりひめなどの市産品をたくさん盛り込んだ献立になっています。岩出市でとれた食材を味わい、ふるさと岩出市への愛着を深めるきっかけになればと思います。



学校と給食センターとの交流を図るために栄養士が各小中学校を訪問しています。給食について何か聞きたいことがあれば、声をかけてください。

給食当番の決まりを守ろう



みんなが給食を安心して食べられるよう、給食当番は決まりを守って、協力して準備や後片付けをしましょう。



<p>トイレは身じたくを 整える前に済ませる。</p>	<p>爪は短く切っておく。</p>	<p>手はせっけんで きれいに洗い、 清潔なハンカチや タオルでふく。</p>	<p>体調が悪い人、 手で指にけがをして いる人は、先生に 相談する。</p>
<p>清潔な給食着を 身につける。</p> <p>★給食着を床に置いて着替 えたり畳んだりしない。</p>	<p>髪の毛は帽子や三角巾に しっかりしまう。</p> <p>★髪が長い人は結んでおく。</p>	<p>マスクで鼻と口を おおう。</p>	
<p>重いもの、熱いものは 協力して運ぶ。</p>	<p>食缶や食器かごなど を床に置かない。</p>	<p>一人分の量を考えて 丁寧に盛り付ける。</p> <p>30人分なら… 10人分</p>	<p>汁物は底から混ぜて 具を均等に 盛り付ける。</p>