



給食だより



令和6年4月
射水市立大門中学校

ご入学・ご進級おめでとうございます！

色とりどりの花が咲きほこる中、新年度の学校生活がスタートしました。4月7日からは給食も始まります。春は環境が変わり、緊張や不安から体調を崩しやすくなる季節でもあります。毎日しっかり睡眠をとり、朝食を食べながら登校するようにしましょう。給食を作る私たちも、安心・安全でおいしい給食をお届けできるよう、力を合わせて心を込めた給食づくりに努めます。1年間どうぞよろしくお願いいたします。

◆◇ 学校給食について ◇◇

学校給食は、単に空腹を満たすものや子供が好きなものを提供するのではなく、将来を健康に生きていくための「健康的な食習慣」の形成に役立つように、栄養バランスに配慮した食事を提供しています。



学校給食の内容



<ごはん>

- ・週3回(月・水・金)のほか、第3・5火曜日には主食にごはんを取り入れています。
- ・射水市産の「富富富」やコシヒカリを使用しています。

<主菜・副菜・汁物>

- ・家庭で不足しがちな食品の使用を心がけています。
- ・だしは、昆布や煮干し等からとり、素材の味を生かすように作っています。

<パン>

- ・週2回(火・木)はパンを取り入れています。
- ・学期に1回、米粉パンが登場します。



<牛乳> ※毎日200mlを1本。

- ・県内産の牛乳を使用しています。
- ・成長期に必要なカルシウムやたんぱく質を効率よくとることができます。



学校給食の衛生管理

給食を作るときに最も気を使うのが「衛生管理」です。その中でも特に、次のことを注意しています。

手洗いの徹底



一つの作業が終わるたびに手洗いをします。また、直接食べるものは素手では触りません。

エプロン・器具の

使い分け



作業に応じて、何種類ものエプロンや器具等を用意し、菌が移らないようにしています。

温度の確認



焼く、炒める、揚げる、茹でる等、加熱したものは全て中心温度を測り、確認をしています。

出来上がり時間の

調整



細菌は、時間とともに増えていきます。出来上がり時間を計算して、調理作業を行います。

お知らせ

※長期で休まれる場合や転出の場合は、早めに担任へご連絡ください。

※今年度より、牛乳パックがストローレスとなります。(パックは開けやすく飲みやすい仕様になります。)