

きゅうしょくだより

令和3年桑折町学校給食センター（4月発行）



ご入学・ご進級おめでとうございます。

きゅうしょくだよりでは、ご家庭にお伝えしたい「食」に関する情報を発信していきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

桑折町学校給食センターについて



醸芳幼稚園・醸芳小学校
睦合小学校・半田醸芳小学校
伊達崎小学校・醸芳中学校
の給食約1150食を提供
しています。

12名の調理員が毎日心をこめて給食を作ります。

○地場産物を活用した献立

地場産物を活用した給食づくりに取り組んでいます。給食では、年間18トンの野菜を使用しますが、そのうち3.5トンが桑折町でとれた野菜です。

（令和2年度実績値。）

今年度も、たまねぎ、じゃがいも、里芋、ごぼう、葱、きゅうり、白菜、大根、人参とうもろこし、なす、きゃべつ等の桑折町産の野菜を給食に使用します。

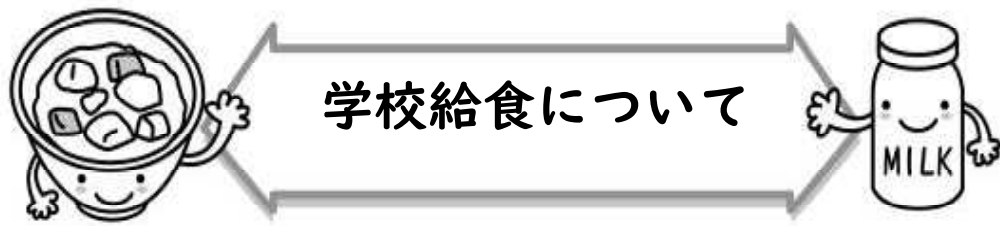
（※学校給食で使用する食材は、給食提供前に放射性物質検査を実施し、安全性を確認しています。）
検査結果は、桑折町のホームページで公表しています。

○減塩を心がけた献立

和食の汁物は、かつお節、昆布から「出汁」^{だし}をとり、食材のうま味を活かした薄味の調理を心がけています。

また、地元で作ってもらった美味しい味噌や厳選された食材で作ったしょうゆなど良い調味料を使用することで薄味でもおいしく食べることができるよう工夫します。





★給食を食べる日は1年間に約180回です。
(幼稚園は約120回)

★1食あたり幼稚園265円、小学校270円、中学校314円で作ります。※

★月曜日がパン、第2水曜日がソフト麺、第4水曜日が中華麺、それ以外はごはんです。米は桑折町産コシヒカリを使用しセンターで炊きます。

食物アレルギー対応

代替え食、除去食・詳細な献立表配布などの対応を行っています。

アレルギー物質を含む食品



牛乳について

牛乳は毎日1本つきます。成長期に必要なカルシウムが、200ml 1本で**227mg**摂取できます。

一日に園児は、約600mg
 児童 約700mg
 生徒 約900mg
 のカルシウムが必要です。



海藻、豆類、緑黄色野菜・乳製品などにカルシウムが含まれていますのでいろいろな食品を食べることが大切です。
 (カルシウムサプリメント等の多量摂取は心血管疾患のリスクを上昇させるとの報告もありますので食品からとることを目指しましょう。)

※幼稚園は全額、小中学校は、半額、町で給食費を負担しています。

