給食だより　2024年4月号　東部共同調理場

こんにちは　学校給食　です

新しい季節とともに、新学期が始まりました。みなさん、入学・進級おめでとうございます。学校給食は、毎日の給食をとおして、健康的な体づくりのお手伝いをしていきます。どうぞよろしくお願いします。

前橋市の学校給食方針

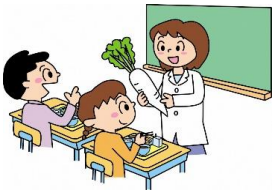
① 献立の作成に当たっては多様な栄養素を過不足なく取り入れるよう配慮します。

②主菜・副菜をととのえ日常の食生活のモデルとなるよう配慮します。

③給食が楽しいコミュニケーションの場となるよう魅力ある献立作成に努め、準備や後片付けなど協同できるよう取り組みます。

④残菜の減量化、豚の飼料や肥料などへのリサイクルに努めます。

⑤給食時間等を活用した食の指導の充実に努めます。



⑥行事食や郷土料理などの地域の食文化の継承となるよう配慮します。

⑦地域の農産物を活用した給食など地産地消の推進に取り組みます。

どんな給食がでるのかな？

主食（しゅしょく）

主食は、「ごはん」「パン」「うどん」「ラーメン」が出ます。「ごはん」は白いごはんや麦ごはん、わかめごはん、炊き込みごはんなどが出ます。ごはんのお米は100%前橋産です。

牛乳（ぎゅうにゅう）

育ちざかりのみなさんに必要なカルシウムや、良質のたんぱく質が豊富な牛乳は、学校給食に欠かせない飲み物。
原料の生乳は100%県内産です。

おかず

栄養バランスを考えながら、季節の食べ物や地元で生産された野菜、肉なども使用し、和風・洋風・中華、行事食などバラエティ豊かな献立になるよう心がけています。

＊みなさんが食べる給食を作っているのは東部共同調理場です＊

（住　所）前橋市荒子町1439－1
（受配校）桂萱東小　永明小　駒形小　荒子小　大室小　二之宮小　笂井小　大胡小
大胡東小　粕川小　荒砥中　大胡中　粕川中　特別支援学校
（食　数）約5100食

よろしくおねがいします