

こんにちは 学校給食 です

みなさん、入学・進級おめでとうございます。
今年度もみなさんの健やかな成長を支えていくため、安全でおいしい給食を、調理場職員一同、力を合わせて届けていきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。



前橋市の学校給食方針



みなさんに取り組んでほしい事

①	献立の作成は栄養素を過不足なく取り入れるようにします。	適切な栄養をとり健やかな体と心を育てましょう。
②	主食、副菜を整え日常の食生活のモデルとなるようにします。	給食をモデルに望ましい食べ方を学びましょう。
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、準備や片付けなど協働できるよう取り組みます。	他の人の事を考えて思いやり、準備や後片付けを協力しましょう。
④	残量の減量化、豚の飼料や肥料などへのリサイクルに努めます。	食べる事の大切さやSDGsを知り、しっかり食べましょう。
⑤	給食時間を活用した食の指導の充実に努めます。	毎日の食事について自分でも考え、食事と健康について理解を深めましょう。
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。	食を通して地域の伝統や歴史を学び、食文化を未来に伝えていけるようにしましょう。
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。	いつも感謝の気持ちを持って、食事をいただきます。



とんな給食がでるのかな？

主食(しゅしょく)

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、わかめごはんなどが出来ます。

牛乳(ぎゅうにゅう)

カルシウムや良質なたんぱく質が豊富な牛乳は育ち盛りのみなさんに欠かせない飲み物。原材料の生乳は100%県内産です。



おかず 季節の食べ物や地元で生産された野菜、肉なども使用し、和食・洋食・中華、行事食などバリエーション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 筑井小 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 4900 食

よろしくおねがいします

