



学校給食について

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

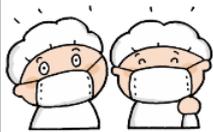
献立の作成にあたっては、
多様な栄養素を過不足なく取り入れるよう配慮します。



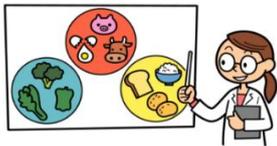
主食、主菜、副菜を整え、
日常の食生活のモデルとなるように配慮します。



残さいの減量化、
豚の飼料や肥料などへの
リサイクルに努めます。



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。



給食時間等を活用した食の指導の充実に努めます。

行事食や郷土料理など地域の食文化の継承となるよう配慮します。



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 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。
お米は100%前橋産です！

牛乳 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食べ物を使い、
和食・洋食・中華、行事食など
バラエティー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 **南部共同調理場** です*

(住所) 前橋市上佐鳥町146番地の1

(受配校) 中川小、桃井小、城東小、山王小、広瀬小、城南小
わかば小、上川淵小、下川淵小、桃瀬小、天川小
一中、五中、七中、明桜中、木瀬中

(食数) 約 6500 食

