



# 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

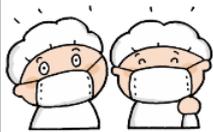
献立の作成にあたっては、  
多様な栄養素を過不足なく取り入れるよう配慮します。



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 **北部共同調理場** です\*

住所：前橋市五代町493-5

受配校：敷島小、若宮小、岩神小、桂萱小、桃木小、芳賀小、  
細井小、桃川小、荒牧小、まえばし幼稚園

みずき中、第三中、桂萱中、芳賀中、南橋中、鎌倉中

食数：約 6,000 食

よろしくおねがいします

