

学校給食について



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、調理場職員一同力を合わせて安全でおいしい給食を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

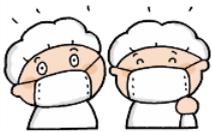
①献立の作成にあたっては、
多様な栄養素を過不足なく取り入れるよう配慮します。



②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。

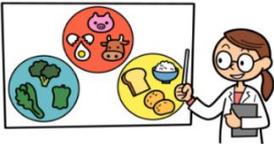


④残さいの減量化、
豚の飼料や肥料などへの
リサイクルに努めます。



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。

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 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 **富士見共同調理場** です*

住所：前橋市富士見町小沢74-1
受配校：時沢小、原小、石井小、白川小、富士見中
食数：約1600食

