



4月こんだて写真



令和2年(2020)4月発行
出雲市立平田学校給食センター

月	火	水	木	金
 新しい1年がスタートしました。本年度も、安心・安全はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれるようなおいしい給食作りに努めていきたいと思ひます。よろしくお願ひ致します。 		今月の給食目標 協力して給食の準備やあとかたづけをしよう。 ★手洗いを忘れずにしましょう。 ★給食当番さんは身じたくをきちんとしましょう。 ★つくえの上を片づけて静かにまちましょう。 		10 ポークカレー 牛乳 かぼちゃのひき肉フライ 海そうサラダ
13 チーズパン 牛乳 さわらの バーベキューソースかけ レモンドレッシングサラダ ポトフ	14 ごはん 牛乳 ぶた肉の竜田揚げ いそかあえ じゃがいものみそ汁	15 きつねうどん おむすび(幼なし) 牛乳 あじのソースフライ ほうれんそうのサラダ	16 ごはん 牛乳 とり肉の香味焼き きんぴらごぼう わかめスープ	17 【入学・入園おめでとう献立】 ちらしずし 牛乳 お花の豆腐ハンバーグ 青菜とコーンのあえもの 花心のすまし汁 お祝いクレープ★

※4月20日(月)から30日(木)は臨時休校になりました。

学校給食の役割について

学校給食は学校で食べる食事ということだけではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事で、成長期にある子どもたちの健康の増進、体位の向上を図ることはもちろん、将来にわたって健康な生活を送れるように、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための教材となるものです。



給食内容について

(主食)
 ○ごはん…週3回(火・木・金)出雲産の米(きぬむすめ)を使用しています。
 ○パン…週1回(月)国内産の小麦粉を使用しています。
 ○めん…週1回(水)おむすびまたは小型パンとの組み合わせです。
 (おかず)
 栄養バランスを考えた主菜・副菜の組み合わせにしています。地元食材や旬の食材を取り入れています。添加物等、内容成分を確認して安全な食品を選定し、安全な調理に努めています。
 (牛乳)
 幼稚園180cc・小中学校200ccです。