

給食だより 令和5年度 1号

焼津市学校給食センター

ご入学、ご進級おめでとうございます

春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。学校給食センターでは今年度も引き続き、みなさんが安心して給食を食べられるよう衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。



給食は、栄養バランスのよい食事のお手本です！

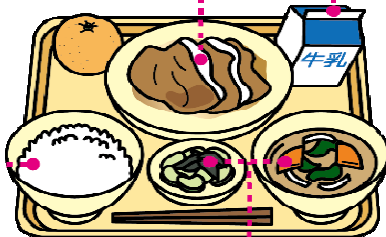
主菜

魚、肉、卵、大豆
おもに体をつくる
もとになる食品を
多く使ったおかず



牛乳

骨や歯をつく
るもとになる
カルシウムを
多く含む



主食

ごはんやパン、めん類な
ど、おもにエネルギーの
もとになる食品



副菜・汁物

野菜、きのこ、いも、海藻類など、
おもに体の調子を整えるもとになる
食品を多く使ったおかずや汁物



食事の時の姿勢にも気を配ることができるといいですね。

こんな子いるかな？



ただ正しい姿勢で気持ちよく食べましょう。

今年度も『やいちゃんランチ』を実施します♪



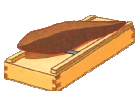
★「やいちゃんランチ」とは？

焼津のじまんの食べもの11品目のうち、3つ以上使った献立のことです。

★「焼津のじまんの食べもの」とは？

焼津市の子どもたちに知ってほしい地元でとれる食べもののことです。給食の食材として利用可能な11品目を選んでいきます。

焼津のじまんの食べもの



かつお節



黒はんぺん



かつお



さば



トマト



なると



ちくわ



桜えび



なまり節



しらす



なし

学校給食食材費高騰対策事業

～給食食材費高騰分の保護者負担の緩和～

新型コロナウイルス感染症などの影響により給食食材費の値上げが続いていますが、高騰分を市が負担することで、給食費を据え置いたまま、引き続き質と量を確保した学校給食を提供していきます。