

4月 給食だより



せいぶっち&タコ次郎
西部共同調理場のイメージキャラクター。三原の特産物から生まれ、三原愛にあふれている。子どもたちの成長を見守っている。

令和6年4月 西部共同調理場



ご入学、ご進級おめでとうございます。子どもたちはこれから始まる学校生活に胸を躍らせていることでしょう。

給食だよりでは、ご家庭にお伝えしたい「食」に関する情報を発信していきます。よろしくお願いいたします。

4月の給食目標は「食事の準備と後かたづけをじょうずにしよう」です。

西部共同調理場を紹介します！

調理場では、「安心安全でおいしい給食を届けよう」を合言葉に、職員一同がんばっています。



受配校

沼田小学校	沼北小学校
沼田西小学校	小泉小学校
本郷小学校	本郷西小学校
本郷中学校	

給食数 約 1230食

職員の紹介



場長



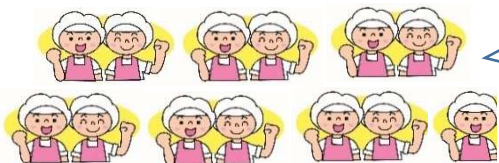
栄養士 1名

献立を立てたり、食育のため学校訪問をします。



配送員 3名

安心安全でおいしい給食を作ります。



調理員 13名

♪西部共同調理場の給食♪

- 月・火・木曜日・・・ご飯（三原産のお米を使用しています。）
 - 水・金曜日・・・・パン（米粉パン・ロールパン・黒糖パン・リッチパン等）
 - おかず・・・・・・献立により2~3品つき、和・洋・中と味に変化をもたせています。不足しがちな魚介類・海藻類・大豆製品・野菜類を多くとるように工夫しています。
 - 行事食・三原市の郷土料理・日本各地の郷土料理・世界の料理を取り入れています。
- ♪給食では、安全で質の良い、新鮮な食材を使用しています♪

《衛生管理について》

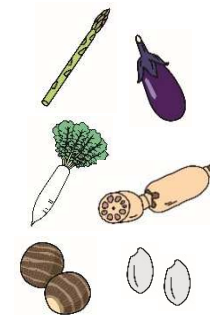
調理場では、日ごろから食中毒等の事故を防止するために「学校給食衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理を行っています。手指の洗浄やアルコール消毒、手袋の着用においても、マニュアルに基づいて厳密に管理されています。安全・安心でおいしい給食を提供するため、常に高い意識をもち、気がついたことはすぐに共有し改善しながら、日々の業務に取り組んでいます。



三原市の特産物

三原市には、たくさんの特産物があります。給食では、三原産の食材を積極的に使っています。学校では、掲示物や放送資料を活用することで、地産地消に取り組んでいます。地産地消に取り組むことで、児童生徒の食に関わる人に感謝する心や、食べ物を大切にすることを育むことをねらいとしています。

また、新鮮な食材を使うことができ、地域の活性化にもつながります。



せいぶっちのまゆげはアスパラ、目は黒大豆、鼻は里芋、ペットはたこ、持っているのはわけぎです♪ 全部三原の特産物です。