

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7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。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、みなさんにお伝えしたい「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1200食

職員の紹介



場長



栄養士 1名

献立作成や食材の発注、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（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

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。