



新学期のスタートとともに、学校給食も始まりました。毎日を元気に過ごすために食事は大切なものです。家庭での食事をバランスのよいものとするともに、学校給食も残さず食べるようにしましょう。

♡ 令和2年4月より新学校給食センターが開設します ♡

名称 「いちき串木野市立学校給食センター」

場所 西薩中核工業団地内（濱田酒造のとなり）

住所 いちき串木野市西薩町17-42

TEL. 33-0239

対象 いちき串木野市内公立全幼稚園・小学校・中学校
幼稚園2園・小学校9校・中学校5校
合計 約2300食

調理委託先 (株) 東洋食品

配送委託先 (株) ユタカ産業



ごはん・パン

- ★ 月・水・金がごはんの日、火・木がパンの日です。今年度からごはんは、給食センターで炊飯し、パンは薩摩川内市の（有）南州製菓（マドンナ）に作っていただきます。
- ★ 学校給食用の米は、いちき串木野市内産の「ひのひかり」を使用し、ビタミンB1やビタミンB2を補うために強化米を加えています。
- ★ 学校給食のパンは、おかずといっしょに食べるので、砂糖を控えめにしています。コッペパン・ミルクパン・バターパン・黒砂糖パン・チーズパン・レーズンパンなどの種類があります。

学校給食センターの給食



牛 乳

- ★ 県内産の原乳を薩摩川内市の鹿児島県酪農乳業（株）で殺菌処理後、各学校に届けられます。
- ★ 成長期の子供たちに必要なカルシウム、たんぱく質、ビタミン等を豊富に含んでいるため、毎日ついていきます。

学校給食の栄養

- ★ 文部科学省が定めている学校給食摂取基準に基づいて、変化のある献立内容を心がけ、豊富な材料を使って作っています。

お か ず

- ★ 栄養のバランスがとれ、安全でおいしい給食にするため、衛生管理に注意しながら調理しています。
- ★ 現代の食事では不足しがちなカルシウム・鉄分・食物繊維の摂取に努めるとともに、かみごたえのある食品や料理を取り入れています。
- ★ 糖分や塩分の取りすぎにならないように、素材の味を生かした料理の味付けを心がけ、だしも煮干しやかつお節、さば節などでとっています。
- ★ 郷土料理や地産物、旬の材料を使った季節感のある料理も取り入れています。
- ★ 加工食品を使用する場合は、原材料の産地や食品添加物等を確認して使用しています。



家庭・学校・給食センターで連携し、食育をすすめていきましょう。

(給食費のお知らせ)

食事の望ましい習慣、特に礼儀作法、偏食の矯正、はしの使い方などは、食事の大部分を受け持つ家庭での食生活を通して習慣化されるものです。子供たちの心身の健全な発達のために、家庭と学校、給食センターが連携をとりながら食育をすすめていきましょう。

- ◇ 1年間の食事回数 (365日×3回=1095回)
- ◇ 1年間の給食回数 約190回

幼稚園	月額 2700円	一食155円
		(5月～2月の10ヶ月納入)
小学校	月額 4100円	一食230円
		(4月～2月の11ヶ月納入)
中学校	月額 4800円	一食275円
		(4月～2月の11ヶ月納入)

♡ 4月から新しい給食センターで給食を作ります。今まで通りみなさんの健やかな成長と健康を考えて献立を立てて参ります。みなさん一人一人が自分の健康を考えて、好き嫌いをなく食べることができるようになってくれるとうれしく思います。どうぞよろしくお願いいたします。