



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ともに、学校給食も残さず食べるようにしましょう。

♡学校給食センターの紹介♡

名称 「いちき串木野市立学校給食センター」
場所 西薩工業団地内（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8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

郷土料理や地場産物の紹介

郷土料理 ・ さつま汁・鶏飯・さつますもじ・豚みそ・豚骨煮
つあんつあん・さつましゅんかん・さつま雑煮
炒り豆腐・きびなご料理など
地場産物 ・ 羽島のじゃがいも・米(ひのひかり)・にんじん
味平かぼちゃ・ぼんかん・サワーポメロ
まぐろ・しらす干しなど
行事食 ・ ・ 節句(かからん団子・ひなあられ)・七夕・お月見・まぐ
ろの日・クリスマス・冬至・正月・鏡開き・節分・セレ
クト献立・アンコール献立・バイキング給食(希望校のみ)

いちき串木野市立学校給食センターの給食

ごはん・パン

- ★ 月・水・金がごはんの日、火・木がパンの日です。ごはんは、給食センターでの炊飯、パンは薩摩川内市(有)南洲製菓(マドンナ)の製造です。
- ★ 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。



牛乳

- ★ 県内産の原乳を薩摩川内市の鹿児島酪農乳業(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。
- ★ 郷土料理や地場産物、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。



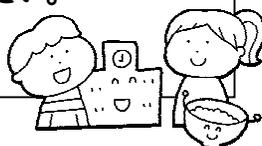
(給食費のお知らせ)

【いちき串木野市→教育・文化・スポーツ→給食センター】

給食センターでは、いちき串木野市のホームページに献立写真や献立ひとくちメモなどを掲載しています。ぜひ、ご覧ください。

幼稚園	月額 2700円	一食 155円
		(10ヶ月納入)
小学校	月額 4100円	一食 230円
		(11ヶ月納入)
中学校	月額 4800円	一食 275円
		(11ヶ月納入)

完納に、ご協力ください



♡ 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。