



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。

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)南州製菓(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。

いちき串木野市立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。

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・七夕・十五夜・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・アンコール献立など

食べたことのない食材に注意を！



学校給食では、栄養価の充足はもちろん様々な食体験も目的としています。そのため、今まで「食べたことのない食材がでてくる場合があります。特に「ナッツ」や「甲殻類」については、「学校給食で初めて食べて食物アレルギーが発症した。」という事例がいくつか報告されています。

学校給食で使用する食材については、全て献立予定表に記載していますので、確認していただき不安な場合は事前に家庭で食べていただくなどして、お子さんが安心して学校給食に臨めるようにご協力をお願いします。

※ナッツに関しては4月の献立には計画していません。

学校給食では、ピーナッツ・くるみ・カシューナッツ・アーモンドなどのナッツがでます。



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。

【いちき串木野市➡教育・文化・スポーツ➡給食センター】

