

給食だより

令和6年度 4月号
播磨町教育委員会

ご入学・ご進級 おめでとうございます。

わくわく、どきどきの新年度がスタートしました。今年度も安心安全な給食作りを心がけ、食への興味・関心が持てるような楽しい給食の環境作りをしていきたいと思えます。



播磨町の給食について

各校の給食室で調理し、主食・副食(3品)・牛乳がそろった給食を実施します。給食の献立は、栄養教諭と町の管理栄養士の4名で考え、献立作成検討会で給食調理員さんとともに検討します。原則として全校同じメニューです。

【主食】 ご飯とパンの日があります。



●ご飯 播磨町、明石市(魚住町)、加古川市でとれたヒノヒカリというお米です。

- ・白ご飯、わかめご飯、ゆかりご飯、梅ちりご飯
- ・季節の変わりご飯(たけのこ、えだまめ、干しだこ、きのこ、黒豆、赤飯)
- ・ピラフ、チャーハン
- ・丼もの(牛丼、豚丼、中華丼、カレーライス、ハヤシライス) など

●パン 主に兵庫県産の小麦粉を使って、毎朝パン屋さんに焼いてもらっています。

- ・コッペパン、バターパン、黒糖パン、アップルパン など

【牛乳】

雪印メグミルク神戸工場から紙パックの成分無調整牛乳(200cc)が届きます。兵庫県産の牛乳が原料です。



【副食(おかず)】

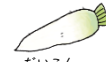
和食を中心に、煮物や汁物、揚げ物、炒め物、スチームコンベクションオーブンを使った焼き物や蒸し物など、栄養面を考えながら、みなさんが楽しみになるような献立作りを心がけています。また、地域の特産物や旬に合わせた食材を使っています。

- 肉類 すべて国産のものを使います。鶏肉は主に兵庫県産です。
- 野菜 できるだけ低農薬のものを使います。そのため、虫などがつくこともあります。虫や枯れ葉などの異物がないか、給食室でチェックしながら、3層のシンクでしっかりと洗います。
- だし 煮干し、昆布、かつお節を使ってだしをとります。
- 加工食品 なるべく添加物や卵類が入っていないものを使います。



《地域の食材》

- 播磨町産 青ねぎ、小松菜、なす、じゃがいも、春のたまねぎ、冬の大根 など
- 兵庫県産 キャベツ(明石市産)、もち麦(稲美町産)、黒豆(丹波産) など



～栄養教諭からひとこと～

給食では、いろいろな食べ物や料理を提供します。毎日楽しみにしながら学校にきてください♪大好きなメニューを発見したら教えてくださいね! たくさん食べて大きくなりましょう。よろしくおねがいします。

