



宇土 ぱくぱく通信

給食センター
作成者：松尾

学校給食とは

学校給食は、成長期である児童生徒のみなさんが心身共に大きく成長し、勉強や運動をしっかりとがんばることができるよう、栄養のバランスを考えた食事です。学校給食を通して、食に興味関心を持ち、栄養や食文化などさまざまな理解を深めてほしいと考えています。また、正しい食事のマナーを身に付けたり、食事を楽しんだりして、好ましい人間関係を育てることもつながる大切な時間です。

栄養教諭・栄養職員のお仕事

栄養教諭は、給食の献立作成・発注等の給食管理業務と、食に関する指導の業務を行います。安全安心でおいしい給食づくりはもとより、食に関する情報発信や各学校・園での授業や講話など食育にも力を入れています。

給食時間が楽しくなるような献立を考えていきたいと思ひます。みなさん、体と健康のことを考えてしっかり食べてくださいね。



【地産地消】

できるだけ宇土産、熊本県産を使用しています！

【牛乳】

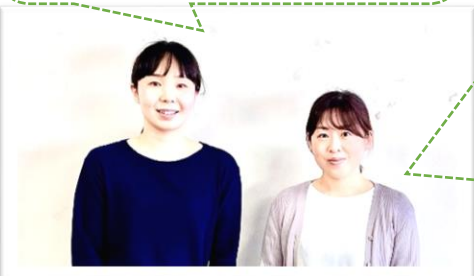
成長期に大切なカルシウムがたっぷり！毎日つきます。



米飯週4回・パン週1回

リクエスト給食やセレクト給食など
楽しみも取り入れ、献立を工夫しています！

みなさんがわくわくするような献立づくりを頑張ります！
授業や集会など一緒に食について学習するのをたのしみにしています。



栄養教諭
松尾 夕貴
(まつお ゆうき)

学校栄養職員
松本 沙祐里
(まつもと さゆり)



献立表や給食だよりは、宇土市ホームページにてPDFでご覧いただけます。
毎日の給食写真もアップしていますので、ぜひご覧いただき、ご家庭での話題にさせていただけたらうれしいです。
★ 宇土市ホームページ→子育て・教育→学校給食

Let's Cook!



給食レシピ

4月の給食メニュー

サラ玉と甘夏のサラダ

<材料> 4人分

- 甘夏みかん缶 80g
- きゅうり 60g(中1本)
- キャベツ 50g(大1~2枚)
- サラダ玉ねぎ 50g(中1/2玉)
- 穀物酢 8g(大1/2程度)
- サラダ油 5g(小1強)
- 砂糖 4g(小1弱)
- 塩・こしょう 少々

<作り方>

- ① サラダ玉ねぎは、薄くスライスして水にさらし、水気を切っておく。
- ② きゅうりは、3mm程度の輪切りにして、塩もみ(分量外)してしばらくおく。キャベツは5~8mm程度の千切りにして、さっとボイルしてざるに広げて冷ます。
- ③ 甘夏みかん缶の汁を切って、食べやすい大きさに割る。
- ④ 調味料を合わせ、食べる直前に和える。

給食では缶詰を使いますが、生の柑橘類を使うと、よりおいしく仕上がります。



今年度も衛生管理を徹底し、
安心安全でおいしい給食を提供できるように頑張ります！

宇土市学校給食センターは、国道五七号線沿い、緑川駅より1kmほど東にあります。宇土市内の全小学校・中学校・幼稚園に給食を届けています。

【配送校】
小学校 7校
中学校 3校
幼稚園 2園

【食数】
3390食

【調理員等数】
所長・事務 5名
栄養教諭・栄養職員 2名
調理・配送 28名

毎日おいしい給食をお届けします