

# 6月 給食ニュース

待ちに待った学校給食のスタートです。給食センターでは、調理員さんが調理場をピカピカに掃除し、安全な学校給食づくりができるよう準備をしました。今年度も「おいしい」「楽しい」給食を子どもたちに届けられるよう職員一同頑張っていきます。

梅雨に入り、蒸し暑い高温多湿な日が多くなりました。この時期、体調も崩しやすくなるので、バランスのよい食事と十分な休養・睡眠をとり、毎日元気に過ごせるよう心がけましょう。

今月は、学校給食のメニューがどのように考えてできているのか紹介します。

## 給食の献立ができるまで

### ①献立の原案を作成

学校給食は1日に必要な栄養量の約1/3を摂取できるように考えています。

献立の内容は、旬の食材を生かし季節感を大切にした料理や岐阜県の食材や郷土料理を取り入れ地産地消をすすめています。また、子どもたちの味覚の成長に配慮しながら、苦手な食材もおいしく食べられるよう工夫しています。



子どもたちが学んでいる教科との関連を図った献立や図書館教育との連携で「名作おはなし給食」も登場します。



### ②献立委員会で献立を検討

毎月の初めに献立原案を各学校の給食主任の先生に提案し、意見を聞いて再度献立を見直し決定しています。また、年3回PTA代表の方にも参加していただき、ご意見を伺っています。

### ③食材の入札

献立が決まったら、給食物資選定委員会を開き、給食主任の先生やPTA代表の方と共に、使用する給食物資について価格、品質、味を吟味し決定しています。

予算に合い、安全で品質や味の良いものを選んでいきます。



### ④発注書の提出

入札が終わったら、各業者に注文書を送り、衛生的かつ安全に納品してもらえるようお願いします。