



4月 給食ニュース



新しい学年がスタートしました。新しい年度を元気に生活するためには十分な休養と睡眠そして食事がとても大切です。今回は子どもたちの健康を支える笠松町の学校給食について紹介します。



こんなことに注目して献立を考えています

学校給食は摂取基準に基づき、子どもたちが一食に必要なエネルギー量はもちろん、長年に特に必要なカルシウムや鉄などの栄養を十分に摂取できるよう考えています。

子どもたちが生涯にわたり、健康なからだと豊かな心を育む食生活を実践できるように、給食も学びの場ととらえ、日々工夫をしています。



笠松町じまんの手作り給食

給食センターでは、笠松町内小学校3校、中学校1校合わせて約1800食の給食を作っています。大量調理ですが、家庭の味に近い、心のコもった手作りの料理を大切にしています。



大量の野菜の皮を一つひとつむき、仕上がりを美しくするため食材によってはスライサーを使わず手切りをします。

グラタンやチーズ焼きなどは、カップに丁寧にに入れて、チーズをのせて焼きます。



天ぷらやかきあげは、一つずつ衣をつけたり、手で形を作って揚げています。

