

みんなが給食をおいしく食べられるように、いつも安心・安全を第一に考えて作っています。特に調理場に入る前は、他の調理員と協力して、ほこりやごみが入らない



城北学校給食共同調理場 給食調理員 原田 剛志さん

残さず、楽しく食べてね！

ように気を付けています。給食を食べた子どもから「おいしかった」とお礼の言葉や「今まで苦手だったものが食べられるようになった」という手紙をもらったときはうれしかったです。これからも一生懸命おいしい給食を作るので、残さず、楽しく食べてください。



子ども特集

みんな大好き！

給食のヒミツを探れ



みんなが普段食べている給食。「誰が献立を決めているんだろう？」「どうやって作られているんだろう？」って考えたことはある？みんなが健康な体でいられるように、給食にはたくさんの人たちの思いが詰まっているんだ。そんな安全でおいしい給食がもっとおいしくなるように、今回は給食の1日を追ってみたよ。



みんなで食べるとおいしいね (姫山小学校1年生の皆さん)



すき焼きがおいしい。給食は私たちのことを考えて作られているんだね。

子どもクイズ
給食はどんな味付けかな？
ヒント：○○あじ

正解者の中から抽選で10人に図書カードをプレゼントします。
【対象】市内の小中学生
【応募方法】平成27年1月6日(火)まで、はがきにクイズの答え、住所、氏名、学校名・学年、子ども特集の感想を書いて、〒790-8571広報課「子どもクイズ」係へ

お問い合わせは、(教)保健体育課 ☎948 6812 FAX 935 6421

苦手なものにもチャレンジしてね

献立は、季節や地域の行事に合わせて、特色を出せるよう、1年かけて考えています。栄養のバランスを考えているんな食材を組み合わせて作っています。

姫山小学校 栄養教諭 来嶋 理恵さん

るので、苦手なものがあってもチャレンジしてほしいです。味付けは健康のため調味料を必要以上に使わず、だしをきかせています。給食は食べ物の命や、たくさんの方が関わって愛情いっぱいで作られているので、感謝して食べたいですね。

献立を考える

栄養のバランスを考えたうえで、いろいろな食材を使って、同じ献立が重ならないよう工夫しているよ。

給食を作る前には…

食材を選ぶ

できるだけ旬の野菜や果物を選んでいよう。松山産の食材もたくさん使っているよ。

伊豆五明 庄大根 栗味かぼちゃ