

4月 給食だより

式下中学校の給食について

式下中学校の 4人の調理員さんの、愛情たっぷり給食

ごはん週3回 月・水・木
奈良県産のお米（ヒノヒカリ）を使用。
月に数回麦ごはん。



パン週2回 火・金
朝焼きパンです。
奈良県産の米粉を使ったパンもあります。



おかず
カルシウム、鉄、ビタミン類を多くとるよう
に工夫しています。

牛乳 毎日1本
血液や筋肉、骨をつくるために欠かせ
ないカルシウムやたんぱく質をとるこ
とができます。



今年度から環境配慮型紙パックになります ECO BEAK（ピークは「くちばし」）

牛乳パックがストローなしでも飲みやすい新型パックになります。
パックに開け方が表示されています。
コップのように飲みやすくなっています。
ストローは今年度まで供給されます。

学校給食の取り組み

サステナブルな地産地消

地産地消とは「地域で生産された農林水産物を地域で消費す
る」取り組みです。
奈良でとれた野菜を使うことで、新鮮な旬の食材を食べるこ
とができ、環境保護につながります。



伝統的な食文化の継承

日本に昔から伝わる料理や、季節ごとの「行事食」、奈良県
で昔から食べられてきた「郷土料理」は、地域の自然や文
化、産業などに理解を深めることができます。



給食当番の準備物

エプロン

柄、色は問いません。エプロンは上半身から下半身をお
おう「胸当てエプロン」をご準備ください。

三角巾

小さいものは、結びにくい子があります。バンダナ可。

マスク

色、柄は問いません。



式下中学校給食ホームページのご案内



Today's school lunch
式下メシでおうちごはんをもっと楽しく



式下メシ
(給食レシピ)

保健委員による
『給食目標』を
クリックすると、
『毎日の給食』へ



毎日の給食

