



令和8年4月7日
中能登町学校給食センター

ご入学 ご進級 おめでとうございます

期待に胸をふくらませた子どもたちの新しい学校生活がスタートしました。

給食は8日(水)から始まります。※1年生は13日(月)からです。



給食センタースタッフ一同、お子さまの心と体の健康を願って、安心・安全で、おいしく栄養のバランスのとれた給食調理に一生懸命、力を尽くして参りますので、ご家庭のみなさまのご理解とご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

学校での食育

学校給食は「教育の一環」として行われます。そして食育は学校教育活動全体を通して推進していくことがうたわれています。

「食事は楽しい、食事は大切」。そして「何をどのくらい、どのように食べれば、生涯を通して健康に過ごすことができるのか」。給食を通し、子どもたちが自分たちの食事について興味・関心をもち、自ら考えて健康的な食生活を実践できる力を身に付けていくことを目指しています。

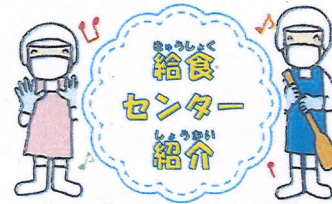
給食の時間は

単にお昼の食事をする時間ではなく、学級のお友だちと協力し合って、盛り付けや配膳、後片付けを行います。「食育の授業時間」として、栄養教諭が考えた献立を通して、健康的な食事や地産地消、食文化などについて学び、教科等での学習も深めていきます。



ご家庭でも

食器やはしを並べる。食べ終わった食器を片付けるなどの簡単なお手伝いができる就给食当番の練習にもなりますね。また食卓を囲んで、ぜひ給食のことを話題にしてください。買い物にはぜひ一緒に行って、食材を選ぶ際の視点などたくさん話してあげてください。



中能登町学校給食センターは、中能登中学校に隣接する施設内にあり、町内の小学校3校と中学校1校へ、毎日およそ1,240食の給食を届けています。調理や衛生管理は「学校給食衛生管理基準」に基づいて徹底されており、安全でおいしい給食を提供するために、白々丁寧な作業が行われています。

中能登町学校給食センター



……給食内容についてのお知らせ……

【ごはん】週4~5回

4月より、ごはんはすべて給食センターで炊き上げる方式に変わります。

給食で使用しているお米は、石川県産コシヒカリ 100%です。さらに、成長期の子どもたちに必要な栄養をしっかりとってもらえるよう、ビタミンB1・B2、鉄分を補える「強化米」を一部混ぜて炊飯しています。

【パン】月1~2回

長きにわたりお世話になったト部製パンさんが、学校給食へのパンの提供を終了されることになりました。これまで子どもたちのために、安心でおいしいパンを届けてくださったことに、心から感謝しています。

この変更に伴い、4月からはメーカーが製造したパンを月1~2回提供します。

【牛乳】毎日

毎日の給食には、200mlの紙パック牛乳が付きまます。

成長期に欠かせないたんぱく質やカルシウムをしっかりとってもらうための大切な一品です。牛乳はアイ・ミルク北陸から届きます。

【おかず(主菜・副菜等)】

栄養バランスはもちろん、素材を生かした手作りの味を基本に、子どもたちの好みや季節感などを考えた献立となっています。地場産物を積極的に使用します。