

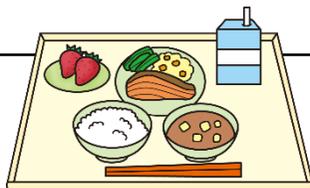
きゅうしょくだより 4月号



ご入学、ご進級おめでとうございます。これから始まる新生活への期待で胸いっぱいになっていることでしょう。

みなさんは、これから新しい学年で様々なことを学び、たくさんのことにチャレンジしていきます。「早寝・早起き・朝ごはん」の規則正しい生活で健康な体をつくり、何事にも全力で取り組み、心も体も大きく成長してくださいね。

河南学校給食センターについて



◎献立

季節に美味しい食材や、素材の味を活かした手作り給食を心がけています。紀の川市産の新鮮でおいしい野菜や果物をできるだけ取り入れられるように、毎月JAさんや地元農家さんと打ち合わせを行っています。お米は、紀の川市産の「ひのひかり」を年間を通して使用しています。

◎職員

センター長1名、職員2名、栄養教諭1名、学校栄養士1名
調理・配送業務は「共立ソリューションズ」に委託しています。
(調理員：約30名 配送・配送助手：約10名)



◎配送校

小学校8校：池田小学校・田中小学校・安楽川小学校・調月小学校
丸栖小学校・西貴志小学校・中貴志小学校・東貴志小学校
中学校3校：打田中学校・荒川中学校・貴志川中学校



◎食数

小学校：約2200食 中学校：約1100食 計：約3300食



今月使用予定の地元食材

米・玉ねぎ・にんじん・たけのこ・キャベツ・春キャベツ
きゅうり・小松菜・ねぎ・きよみオレンジ・いちご

◎甘くてやわらかい春キャベツや、シャキシャキとおいしいたけのこなど、春が旬の野菜が登場します。春の味覚を味わってください。

今月のフルーツ給食

4/13 きよみオレンジ

きよみオレンジは、日本の「温州みかん」と外国の「トロピタオレンジ」を合わせて作られた柑橘です。「みかん」のような味と「オレンジ」のような香りが特徴です。果汁がたっぷりで、口いっぱいにみずみずしい甘さが広がります。

4/25 いちご

紀の川市は、いちご農家が多く、「さちのか」や「まりひめ」などの品種が有名です。どちらも甘さと酸味のバランスがよく、とてもおいしいですよ。



「フルーツ給食」は、紀の川市で収穫された果物を給食で食べて、もっと知ってもらおうという市の取り組みです。提供にかかる費用は市で予算化されています。献立表や給食だよりに果物の情報を載せていますので、これをきっかけに、ご家庭でも紀の川市産の果物の話をしたり、食べたりしてもらえればうれしいです。