

# 4月給食だよ!

今月の目標「給食について知ろう」

伊勢崎市学校給食調理場

## ご入学・ご進級おめでとうございます

新年度を迎え、一人ひとりが新たな目標や希望を胸に学校生活をスタートしていることでしょう。新しいクラスでの給食も始まります。

伊勢崎市では、第一東調理場、第一西調理場、第二調理場、境第一調理場、境第二調理場の五つの調理場で給食を作っています。みなさんに安全でおいしい給食をお届けできるよう職員一同、力を合わせて頑張っていきます。よろしくお願いします。

## 学校給食について

こんなことに  
気をつけています

### 食材

伊勢崎市や群馬県でとれる旬の食材を中心とし、なるべく国産のものを使用しています。



### 献立

郷土料理や行事食、世界の料理やリクエスト給食などバラエティーに富んだ献立作成を心がけています。



### 栄養

「学校給食摂取基準」に基づき、日に必要な栄養の3分の1程度がとれるよう考えています。



### 調理・衛生

野菜や果物は流水で3回洗い、生で食べる果物等を除き、全て加熱調理をしています。食材を汚染しないよう作業ごとにエプロンを変えるなど、衛生管理には細心の注意をはらっています。



給食はただ食べるだけではなく食べ物の栄養やマナーを学ぶ場でもあります。友達や先生とおいしく楽しい給食時間をすごしましょう。



## 基本の献立

### 副菜

野菜を使った煮物やあえ物、サラダ、果物など

### 主食

ごはん・パン・麺



### 牛乳

ほぼ毎日出ます  
成長に必要なカルシウムが豊富です

### 主菜

肉・魚・卵などを中心としたおかず

### 汁物

みそ汁やスープなど

給食ではうずら卵や白玉団子などの食材を使用します。のどに詰まらせないようによく噛んで食べてください。