






4きゅうしよくだより

越前市北新庄小学校

色とりどりの花が春の日差しを受けて咲くなか、新学期が始まりました。
 新しい学年や教室で緊張していることと思います。
 体も心も大きくなっていく毎日、充実した学校生活を送れるように
 給食室からおいしい給食で応援していきます！

新学期チェック!!自分ではできているかな？


<p>*朝ご飯をバランスよく食べて学校に来ていますか？</p> 	<p>*好き嫌いをなく食事食べていますか？</p> 	<p>*食事の前には、手を石鹸できれいに洗って、ハンカチでふいていますか？</p> 	<p>*マナーを守って食べていますか？</p> <p>いただきます! ごちそうさま!</p> 	<p>*家で食事のお手伝いをしていますか？</p> 
--	---	--	--	---

きゅうしよくひについて

1食278円です。毎月回数分を集金します。
 病気やけがで、連続して長期(5日以上、土日を除く)で学校を休む場合は給食費の調整をします。
 なお、事務手続きの都合上、連絡をいただいてから給食を停止するのに3日ほどかかることもありますので、ご了承ください。

はくいについて

児童生徒のみなさんは1週間交代で給食当番をし、自分たちで給食の配膳をします。給食当番をした週末は白衣を持ち帰りますので、洗濯・アイロンがけをして週明け学校にもってくるようお願いします。




きゅうしよくのこだわり

本校の給食は越前市の献立作成委員会で決められた基準献立をもとに、学校の行事などに合わせて各学校で実施する献立を決めています。越前市学校給食のこだわりを紹介します。

こだわり① 毎日ご飯、月2回パン

米は越前市でとれた特別栽培米コシヒカリを使用しています。県産大麦を使用することもあります。



こだわり② 旬の食材

春 夏 秋 冬





こだわり③ 安心・安全

食材選び 衛生的な調理 地元産優先



こだわり④ うす味

天然だしをしっかりと、調味料はできるだけ少なくしています。

こだわり⑤ 栄養バランス

いろいろな食材・調理方法が経験できるように考えています。



こだわり⑥ 愛情たっぷり

加工品はできるだけ使わず、手作りを心がけています。添加物や環境を考え、ふりかけも手作りのときがあります。

