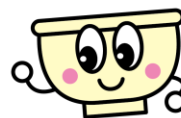




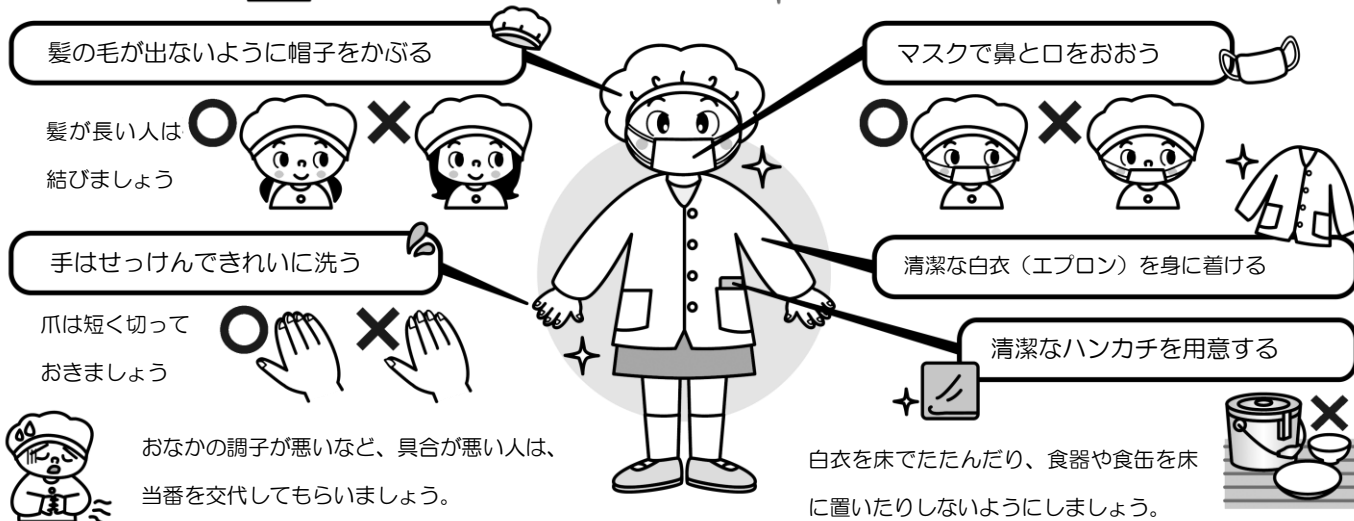
ご入学・ご進級おめでとうございます

うらかな春の日差しのもと、新年度が始まりました。ご入学ご進級おめでとうございます。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、さまざまなことを学ぶ教材となるものです。今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

給食には、たくさんの学びが詰まっています……

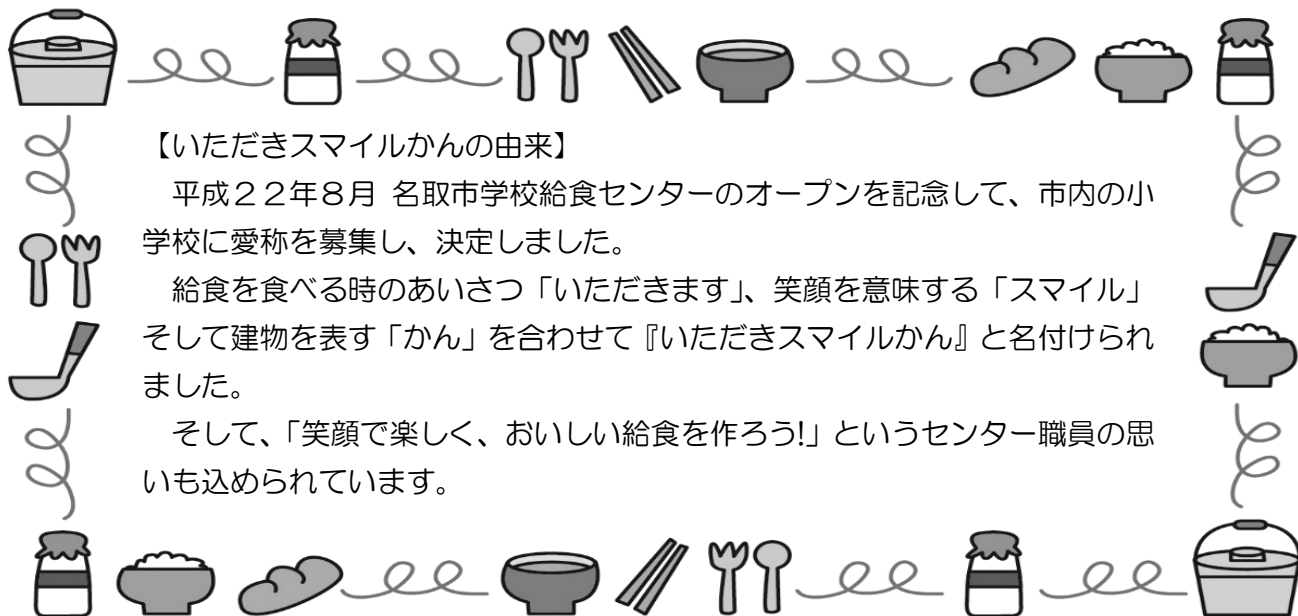


給食当番の衛生チェック



給食はどこで作られているの？

名取市内にある小中学校の給食は、堀内地区にある『名取市学校給食センター・いただきスマイルかん』で作られ、各学校に届けられます。



【いただきスマイルかんの由来】

平成22年8月 名取市学校給食センターのオープンを記念して、市内の小中学校に愛称を募集し、決定しました。

給食を食べる時のあいさつ「いただきます」、笑顔の意味する「スマイル」そして建物を表す「かん」を合わせて『いただきスマイルかん』と名付けられました。

そして、「笑顔で楽しく、おいしい給食を作ろう!」というセンター職員の思いも込められています。

学校給食の内容 (小学校と中学校は別献立です。)

- 主食 ごはん（週3回）月・水・木・毎月第2火曜日
米の消費拡大を図るため、令和4年度より、第2火曜日もごはんの日となっています。
名取産の環境保全米「ひとめぼれ1等米」を使用しています。
- パン（週2回）火・金（毎月第2火曜日を除く）
国産小麦を100%使用し、県内産小麦の「夏黄金（なつこがね）」を40%、「シラネコムギ」が10%配合されています。月に2回米粉パンを提供します。
- 牛乳 毎日提供しています。200cc 入りの紙パックです。成長期に必要なたんぱく質、カルシウム、ビタミン類が多く含まれています。
- おかず 一汁二菜の組み合わせを基本に、煮物・焼き物・揚げ物・炒め物と調理法に変化をつけています。月に数回、果物やゼリーなどのデザートがつくこともあります。地場産品を献立に取り入れ、季節の味を生かした献立を心がけながら、安全な食材選びと衛生に配慮し、調理しています。

名取市のホームページで、名取市学校給食センターの情報を見ることができます。
Facebook もぜひご覧ください。

