

# 食育だより

令和8年4月  
甲佐町学校給食センター  
灰瀬

おうちの方と一緒に読んでください。

## 「給食が始まります」～どんな給食が出てくるのかな?～

1年間におよそ190回の給食を食べます。



魚も、煮たり、焼いたり、いろいろな料理になって登場します。

甲佐町で作られている食べ物も登場します。季節の野菜がいろいろなメニューに使われています。

熊本県のふるさと料理も登場します。

世界や日本のいろいろな地域で食べられている料理が登場します。初めて食べる料理もあるかもしれません。

## 心を育てる給食時間

みなさんが食べている学校給食は、お昼の食事という役割だけではなく、「食」に関するあらゆることを学び、経験ができる時間とされています。

自信

協力

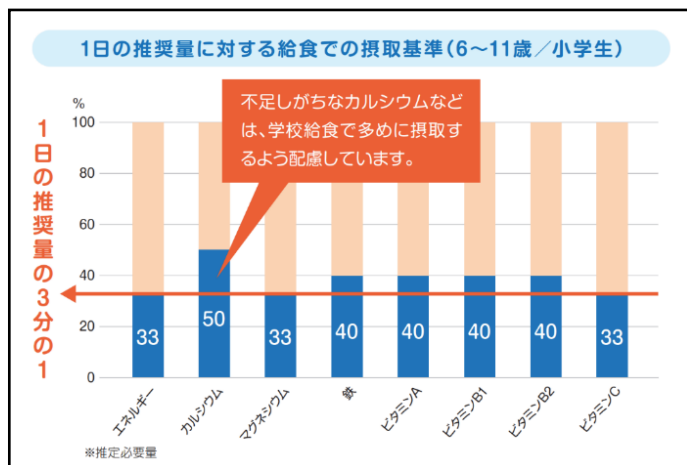
満足

安心

## 給食の栄養



給食では、「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の約3分の1が摂れるように献立が考えられています。また、不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン、食物繊維などは、給食で多めに摂ることができます。栄養バランスのとれた給食を作るために、いろいろな食べ物を使っています。しっかり食べましょう。



# 給食センターを紹介します

●栄養教諭：給食の献立を考えます。  
食に関する学習も一緒にしましょう。

みなさんの給食は、【甲佐町学校給食センター】で作られています。



甲佐小学校 灰瀬 美咲

●調理員：14人で毎日の給食を作っています。  
給食づくりのスペシャリストです。

●給食センター所長：センターにかかわる事務をします。(お金、施設のことなど)

シダックス大新東

ヒューマンサービス株式会社



甲佐町役場 学校教育課

木村 智香



給食センターでは、心をこめて安全でおいしい給食づくりに取り組んでいます。

## 給食センターの一日

午前8時30分ごろ



給食の材料チェック

新鮮さや産地などを  
一つずつ丁寧に確認します。

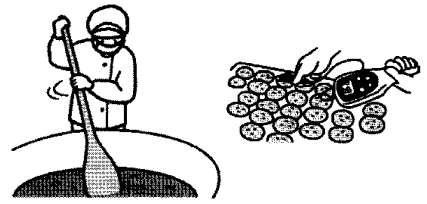
9時ごろ～



野菜などの下ごしらえ

水そうを変えてそれぞれ3回ずつ洗い、  
ごみやよごれをしっかりと落とします。

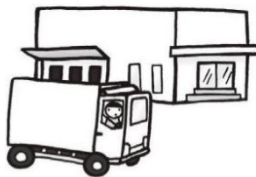
11時ごろ～



調理

きちんと中まで火が通ったか、料理ごとに  
確認し、記録します。

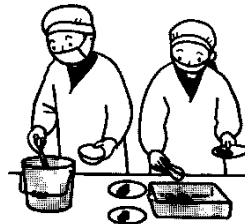
11時30分ごろ



配送

甲佐町の小・中学校・  
まつばせにしえんがっこうかみましきぶんきょうしつ  
松橋西支援学校上益城分教室へ  
トラックで運びます。

12時ごろ



みなさんのもとへ

いよいよ給食です。  
給食当番が配ぜんします。

午後1時30分～4時



後片づけ

食器洗いや給食室のそうじ、  
明日の準備などをします。