

# 食育だより

★・★・★・★・★・★・★・★・★・★



入学・進級おめでとうございます！わくわく・ドキドキの新学期ですね。

給食センターでは、今年度も、安全・安心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がんばります！

## ☆宇多津町の学校給食について☆

宇多津町学校給食センターでは、町内の小学校・中学校・幼稚園・保育所の給食約1800食を調理しています。施設管理及び調理業務は宇多津給食サービスにPFI方式で委託しています。平成19年4月に稼働して以降、設備の改修を行いながらおいしい給食を作り続けています。



### デザート

季節の果物を中心に、週1～3回デザートを提供します。

### 牛乳

毎日ついています。子どもたちの成長に欠かせないカルシウムの貴重な供給源です。

### 主食

米：香川県産ヒノヒカリを使用しています。  
パン：週1.5回。おかずに合うよう作られた学校給食用パンを提供します。今年度より米粉パンや全粒粉パンは、香川県産の原料100%となります。  
その他、めん類も取り入れ、バラエティ豊かな献立を提供します。



### おかず

栄養バランスはもちろん、食材、調理法、味、彩りなど、様々なバランスを考えながら献立を作成しています。また、できる限り地場産物を活用し、行事食や郷土料理も積極的に取り入れています。

今年も

宇多津の美味しいさわらが登場します！



毎年、宇多津漁協のみなさんのご厚意により、とれたての新鮮なさわらが無償提供していただいています。宇多津の海ではいろいろな魚がとれますが、中でもさわらがたくさんとれ、香川県内で一番の水揚げ量を誇っています。そのさわらを、今年も子どもたちのために提供して下さることになりました。4月26（金）の給食に登場します。宇多津の漁師さんたちの「子どもたちに地元のおいしい魚を味わってほしい！」という思いが詰まったさわらです。お楽しみに！

## 調理スタッフを紹介します♪



大森さん

宇多津の給食センターに長く勤めるベテランさん。  
手際よく、テキパキ動く姿はみんなのお手本です。  
これからも、心を込めておいしい給食を作ります！

好きな給食：鶏肉のレモンソース

趣味：温泉めぐり  
おすすめの温泉は、高松市の  
仏生山温泉です！

## 今月のかかわ印給食ウィーク

- 15日：アスパラのじゃこサラダ
- 16日：地鶏のから揚げ
- 17日：いちご
- 18日：春どりブロッコリーのサラダ
- 19日：讃岐さーもんのレモンソース

## 給食費について

幼稚園	259円
小学校	282円
中学校	325円

長期欠席等による食数の変更は、4日前まで受け付け可能です。食材調達の都合上、それ以降は変更できませんので早めにお知らせください。