



令和4年度4月
鹿屋市立北部学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます。
新年度が始まりました。学校給食とは、子どもたちの心と体の成長を支える役割があります。おいしいことはもちろん、安全安心であることが重要です。子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養バランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れて給食を作っています。徹底した衛生管理のもと、子どもたちに喜んでもらえるような給食づくりに努めていきます。

食を通して、子どもたちが元気に毎日を過ごしていけるとうれしいです。

今年も1年間よろしくお祈りします！



学校給食の内容

給食の量は、学年や時期によって違います。くわしくは、4月分献立表をご覧ください。

【牛乳】

毎日1本（200ml）つきます。成長期に必要なカルシウムを多く含みます。中学生のみ7月と9月は250mlになります。



【主食】

ごはん、パンなど。
炭水化物が多くおもにエネルギーのもとになります。

【主菜・副菜・汁物など】

たんぱく質やビタミン、ミネラルをしっかりとることができるように、温食や小皿のおかずを工夫しています。

旬の食材や地場産物を使用し、行事食や郷土料理、外国の料理などを取り入れ、バラエティに富んだ内容になっています。

学校給食の目標

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

毎月
19日は

かのや
食育の日！



食育の日は、家族みんなで食について考えたり、料理のお手伝いをしたりする機会にしましょう。

鹿屋は、漁業や畜産・野菜やお米などの農業もさかんなため、おいしい食材が豊富にあります。

給食センターでは、普段から積極的に地場産物を取り入れており、「かのや食育の日」には、必ず給食に鹿屋産の食材が入っています。

地域への理解を深め、地元でとれるおいしい食材に感謝して食べましょう！

給食費についてのお願い

＼ 期日までに納入を ／

給食費は、おもに食材の購入にあてられ、子どもたちに安全でおいしい給食を提供するための大切な費用です。保護者のみなさまには、ご理解・ご協力のもと期日までの納入をよろしくお願いいたします。

