



学校給食について

だいしんとう

☆本校の給食は、調理業務をシダックス大新東ヒューマンサービス株式会社に委託し、校内の給食室で調理をしています。

【給食の内容】

1食で学童が1日に必要な栄養量の約3分の1がとれ、成長期に重要なカルシウム・鉄分・ビタミン類については、1食で約2分の1量がとれるように配慮しています。栄養バランス・衛生面・経済面にも配慮し、季節の行事食、地場産品を多く使った郷土食などを取り入れ、季節感のある献立構成となっています。

●主 食：ごはん・パン（または、パンとめん料理の併用）

ごはんは、月・水・金の週3回⇒宮城県産の「ひとめぼれ1等米」を使用しています。

※行事食等に合わせて、岩沼産の米を100%使用した自校炊飯を実施します。

パンは、火・木の週2回⇒原料に国産小麦を100%（内、宮城県産小麦を50%）使用しています。

※原料に、岩沼産の米を100%使用した「米粉パン」を年に4回程度提供します。

●おかず：主菜・副菜・汁物の「一汁二菜」が基本となります。肉・魚・卵・大豆・大豆製品を使った料理です。

※煮物・焼き物・揚げ物・炒め物・あえ物など調理方法や味付けに変化をもたせています。

●牛 乳：200ccの紙パック入りで提供します。

※成長期に欠かすことのできない良質のたんぱく質・カルシウム・ビタミンをとることができます。

●その他：季節や行事食に合わせて、くだものやデザートなどがつきます。

●食物アレルギー対応：調理上可能な範囲で除去食対応をしています。（※^{だいたいしよく}代替食の提供はありません。）

●給食費：1食300円です。

●予定回数：年間186回です。（※行事等により学年で回数が異なります。）

【お願い】病気やけがなどで、連続2週間以上欠席する場合は、給食を停止することができます。給食費の返金対象となりますので、停止を希望する5日前までに担任にお知らせください。

「臨時休校等の場合の給食の取扱いについて」

岩沼市学校給食運営審議会で審議決議された内容で対応しております。コロナ禍における取扱いについても同様となります。

- ①食材をキャンセルすることができた場合。⇒ **その分の給食を後日実施する。実施が不可能な場合は返金する。**
- ②一部食材のキャンセルが間に合わず、給食費に影響がでる場合。⇒ **給食回数を増やさず、提供可能な食材については後日の給食に上乗せして提供する。（返金なし）**
- ③全食材のキャンセルが間に合わなかった場合 ⇒ **給食を実施したとみなす。（返金なし）**



【給食当番が協力して準備をします】



【パンの献立例】



【ごはんの献立例】



【食材を届ける地元の商店さん】

わたしたちが
作っています



かんりえいようし
☆管理栄養士
ちょうりいん
☆調理員