

# 給食・食育だより

西郷村学校給食センター

令和8年度 第1号

文責：所 長 池田 早苗

文書：栄養教諭 菅野 美穂



給食センターのヤシオツツジも毎日につぼみが膨らみ、開花を今か今かと待ちわびています。彩り豊かな花々が咲き誇る中、ピカピカの新入生を迎えて、新しい1年がスタートしました。本年度も、学校給食センターのお仕事内容や、給食のレシピ等も発信し、給食を身近に感じていただける企画を実施していきたいと思っております。

安心・安全はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれるような、おいしい給食作りに努めていきたいと思っておりますので、ご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。

## ～今年度の給食センターの職員紹介～

所長 1名

主任 1名

栄養教諭 2名

調理員 19名

配送員 2名

以上25名



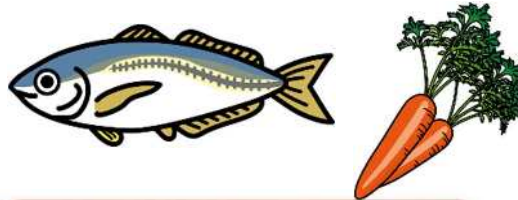
## にしごうマクロビ!ウエズデー

今年度は、毎週水曜日を「にしごう マクロビ!ウエズデー」と題し、4つの特色ある給食を提供します。ぜひ、ご家庭でも、どんな給食だったのかを話題にしながら、和食や地産地消・よくかんで食べることの大切さを考えていただくと嬉しいです。

### 【特色1】

主食は週4回が米飯

給食用の米は、西郷産米を使用し、白米の他に、麦や黒米、雑穀等をいれた米飯を提供します。



### 【特色2】

和食中心のメニュー

給食では、魚や豆、野菜を積極的に取り入れた和食中心のメニューを食べやすいように提供します。



### 【特色3】地産地消を推進

地場産物を給食に取り入れる事により、子どもたちが地域産業や気候風土に根ざした食文化について理解を深めていくことができる献立を提供します。



### 【特色4】カミカミ食材

かみごたえのある食材を給食に取り入れ、大きめにカットする事でよくかんで食べられる工夫をしています。よくかんで食べることで、消化を助けたり、むし歯の予防や食べ過ぎの防止に繋がります。

