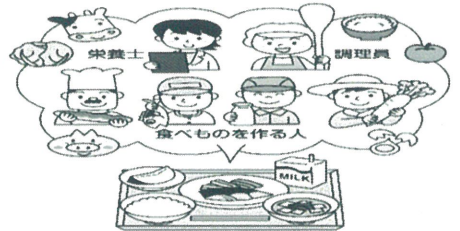




食育だより 4月

多良木町学校給食センター
文責 栄養教諭 工藤 小百合

ご入学・ご進級おめでとうございます。給食センターでは、今年度も安全・安心で、栄養バランスのとれたおいしい給食を届けるためにがんばっていきます。
また、「食育だより」や「ふるさと球磨さんだより」を通じて、食に関するいろいろな情報をお伝えしていきます。よろしくお願ひします。



家族で取り組んでみませんか? 早寝・早起き・朝ごはん

家庭の生活習慣は、子供たちに大きな影響を与えます。朝食をぬいたり、就寝時刻が遅くなったりしていませんか? 家族みんなで元気に過ごすために、「早寝・早起き・朝ごはん」を実践しましょう。



「多良木町学校給食センター」について知ろう!

特に新入生のみなさんは、多良木町学校給食センターについて知らないことがたくさんあると思うので、4月は多良木町学校給食センターの特徴についてお伝えします。

Q1 多良木町学校給食センターのすごいところは?

A. 多良木町産のおいしいお米「にこまる」を使っています!

週に2回ほど多良木町産の「にこまる」を「白ごはん」として提供します。このお米は、九州のお米の味を競うコンクールで、3回も優勝したすごいお米です。化学肥料を使わずに作られているそうです。

お米のほかに、人吉球磨産の牛肉を使ったり、多良木町産や熊本県産の食材をできるだけ多く使うようにしています。



Q2 何人分の給食を何人の調理員さんで作っているの?

A. 約1000人分の給食を17人の調理員さんで作っています。

みなさんに喜んで食べてもらえるようにがんばって作っています。給食では、家庭ではあまり食べない食材や料理もあると思いますが、いろいろな味を知る機会にしてほしいと思います。

