

きゅうしよく

給食だより

令和4年4月

和気町学校給食共同調理場



ご入学・ご進級おめでとうございます。

しんねんど はじ
新年度が始まりました。新入生のみならず、在校生のみなさんも、これから始まる新しい生活に、

ふあん きたい い ま
不安と期待が入り混じっていることと思います。楽しい学校生活を送るためには、健康第一！特に、環境が変わる4月は疲れがたまりやすい時です。早寝早起きを心がけ、朝ごはんをしっかりと食べて登校するようにしましょう。

ねんかん ねが
1年間よろしくお祈りします！



★給食のメニュー紹介★

ちくわのマヨネーズ焼き（4人分）

まいつき きゅうしよく にんき
毎月、給食の人気メニューやご家庭で取り入れて欲しい料理の紹介をします！ちくわを使ったマヨネーズ焼きは、簡単なので子どもでも作れます！

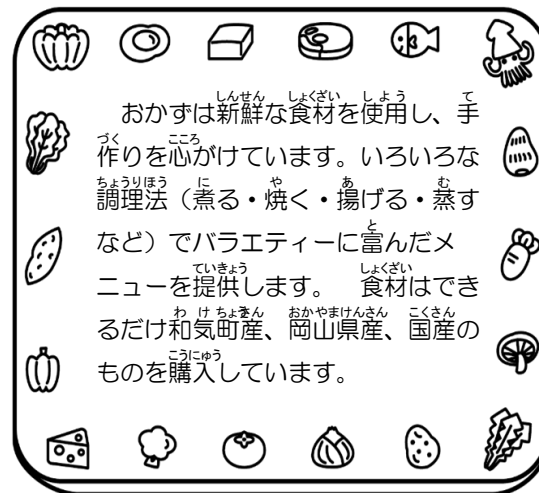
材料名	分量	作り方
ちくわ	2本	①ちくわは、十文字に切り4等分にする。 ②Aを混ぜ合わせ①を入れてからめる。 ③フライパンまたは、オーブントースターなどで焼いて出来上がり。
マヨネーズ	大さじ2	
A しょうゆ	少々	
青のり	少々	



2つのイラストは、和気中学校1年の浦上和可奈さんが考えてくれました！とっても、かわいいですね♪



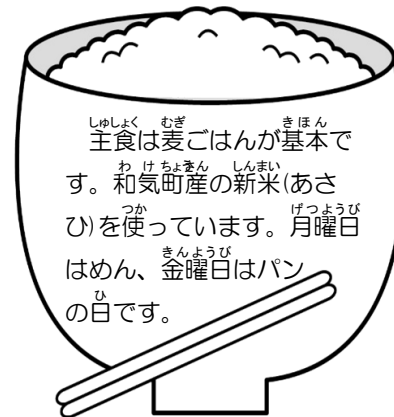
和気町学校給食共同調理場の給食について



おかずは新鮮な食材を使用し、手づくりを心がけています。いろいろな調理法（煮る・焼く・揚げる・蒸すなど）でバラエティーに富んだメニューを提供します。食材はできるだけ和気町産、岡山県産、国産のものを購入しています。



※給食費は一食単価
小学校 290円
中学校 340円
です。



主食は麦ごはんが基本です。和気町産の新米(あさひ)を使っています。月曜日はめん、金曜日はパンの日です。



だしは昆布やかつお、煮干しなどからとり、うま味を生かして塩分を控えめにしています。



全国各地の郷土料理、行事食、世界の料理など、さまざまな献立を実施します。

○ 長期欠席について

病気・けがなどで連続して14日以上（土日も含む）欠席をする場合は担任を通じてご連絡ください。連絡を受けた2日後から給食を停止します。11時を過ぎて連絡を受けると3日後からになります。給食を再開する場合も同じです。早めにご連絡ください。給食費は3月分で精算します。

○ 食物アレルギーについて

食物アレルギーのある人は担任にご連絡ください。牛乳アレルギーの場合は、飲用牛乳を停止することができます。その際、生活管理指導表（対象者には学校から配付して医師が記入）が必要となります。また、献立の詳しい内容が知りたい場合も担任にご相談ください。