

もぐもぐだより

宮津市学校給食委員会
献立作成部会
令和4年4月
No.1

給食が始まりました！



地元の旬の食材をふんだんに使った給食で、みんなの心と体の成長を応援します。身支度を整えて、しっかりと手洗いをして配膳するようにお願いします。

地元の旬の野菜を使った和え物やサラダ、炒め物を出します。

肉・魚・卵などを使ったメインのおかずを出します。

デザートも出します。季節のフルーツや手作りのデザートが出ます。

幼稚園児の栄養価
450kcal

小学生(中学年)の栄養価
650kcal

中学生の栄養価
830kcal



毎日牛乳(200ml)を出します。体を丈夫にするために必要なカルシウムが豊富です。

ほぼ毎日ごはん(宮津産コシヒカリ)を出します。月に1回程度パン、麺の日があります。

かつお節やこんぶで作るすまし汁や宮津の煮干で作る味噌汁、中華スープやコンソメスープなどを出します。煮物やカレーの日もあります。

アレルギーについて

アレルギー対応食もみんなと同じように安全で美味しい給食を目指して作っています。アレルギー対応食はピンク色の食器とトレーを使います。誤配を防ぐ工夫です。



〇〇〇学校 〇年〇組
(宮津太郎)
料理名(丹後のばら寿司)
調理対応 [卵除去]



アレルギー対応専用の部屋で専属の調理員さんが確認しながら作ります。