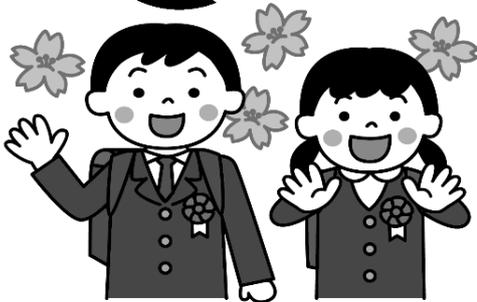


給食だより

渡嘉敷村学校給食共同調理場
栄養教諭 玉城恵子

ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度がスタートしました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。今年度も引き続き、感染予防対策を取りながらの給食時間となりますが、皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。1年間よろしくお願ひ致します。

学校給食の役割

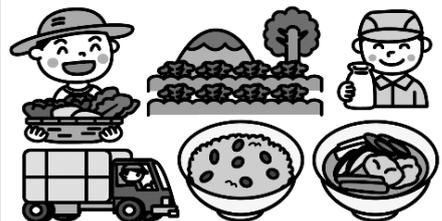
栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。



給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。



給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



◆渡嘉敷村学校給食共同調理場のご紹介◆

渡嘉敷村の学校給食共同調理場では、渡嘉敷小中学校、阿波連小学校、渡嘉敷幼稚園(火曜日)、**村内3校計156食分**の学校給食を作っています。手作りのパン、島で水揚げされた魚介類、季節や行事を知らせる料理の提供など、子どもたちが学校給食を通して様々な食に関する学習ができるよう職員一同心を込めて作ります。今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

◆職員について◆

- ・ 場長 1名
- ・ 調理員 4名
- ・ パンの日の調理補助 1名
(渡小中図書係兼用務の職員が調理に入って下さいます。)
- ・ 現業係(配送業務等) 1名
- ・ 栄養教諭 1名 計8名です。宜しくお願いします。



給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です!

主菜 魚、肉、卵、大豆・大豆製品など、おもに体をつくるもとになる食品を多く使ったおかず

牛乳 骨や歯をつくるもとになるカルシウムを多く含む

主食 ごはんやパン、めん類など、おもにエネルギーのもとになる食品

副菜・汁物 野菜、きのこ、いも、海藻類など、おもに体の調子を整えるもとになる食品を多く使ったおかずや汁物