

給食だより



春の日差しが心地よい季節となりました。ご入学・ご進級を迎えた児童・生徒、並びに保護者の皆様、誠におめでとうございます。新しい学年、新しいクラス、新しい友達、新しい先生……。今日から希望に満ちた新学期の始まりです。皆さんの健やかな成長のために、これから1年間、「安心・安全でおいしい給食」を目指して努力してまいりますので、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

令和7年4月7日
函館市立榎法華中学校
栄養教諭 石井咲也子

ご入学・ご進級おめでとうございます 学校給食について

◇親子給食(親子共同調理場方式)◇

親学校で調理された給食を専用コンテナで子学校に運搬しています。

給食を作っている親学校は「榎法華中学校」で、子学校が「戸井学園・銭亀沢中・恵山中・南茅部中・戸井幼稚園・榎法華小・えさん小・南茅部小」の7校と1園になります。市内で最も子学校が多い調理場です。

◇主食◇

今年度の1週間分の主食の内容は、白飯3回(火曜日・水曜日・金曜日)、パン2回(月曜日・木曜日)になります。

函館市の米飯給食は、委託炊飯方式により、米飯を保温容器に入れ、コンテナで配送され、教室で茶碗に盛り付ける方法で、週3回実施しています。お米は近郊産の「ふっくりんこ」を使用しています。

◇おかず◇

スープやだしをとる時は、豚骨、鶏骨、昆布、煮干し、削り節、野菜などを使用しています。

函館市は**地場産**の野菜・魚介類の活用を推進しています。昆布・鮭・野菜(じゃがいも・人参・きゃべつ・大根)は函館産を多く使用しています。

また、子どもたちに給食を通じて和食の良さを伝えることを目的とし、月に1度は「**和食の日**」を取り入れています。

◇調理場の様子◇



●2010年4月 運用開始
(市内で2番目に新しい施設)



～学校給食がはじまります！～

献立表&給食だよりをご活用ください！



毎月、献立表や給食だよりをお子さんを通してご家庭に配付します。献立表や給食だよりを見ながら、給食のことなどをお子さんと一緒に話していただけたらと思います。

給食当番の日をご家庭でも体調の確認を！



お子さんが給食当番の時は、ご家庭で体調・手指のケガの確認をお願いします。体調不良や手指に絆創膏をしている時は当番を交代しています。

学校給食では、成長期にある子どもたちの心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供しています。

給食では、食品の種類や特徴、栄養のバランスのとれた食事などについて献立を活用し、学べるよう取り組んでいます。また、季節や地域の行事にちなんだ行事食なども提供しています。

