

給食センターだより

4月号

令和8年4月7日
水巻町中学校給食センター
☎ 201-8900
文責：栄養教諭

新年度が始まりました。「食育」は知育、徳育、体育の基礎となる大切なものです。学校の食育の中心は、「学校給食」です。学校給食は、学校給食法に基づいて実施されており、子供たちの健康を支え、食に関する正しい理解と適切な判断力を養ううえで重要な役割があります。

今年度も、安心安全でおいしい給食を通して、子供たちに食のすばらしさを伝えていきます。

水巻町中学校給食のよいところ

地場産物を積極的に活用したバリエーション豊かな献立

地場産物とは、私たちが住んでいる地域でとれる食材のことです。中学校給食では、遠賀郡をはじめ福岡県産の食材を積極的に使ったり、水巻町の特産品である「でかにんにく」や「でかにんにくみそ」を使ったりした献立が登場します。



防衛省
(調整交付金事業)

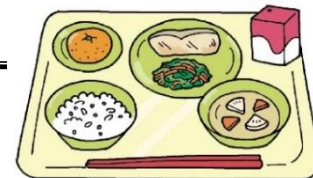
給食費についてのお知らせ



4月から中学校給食費(6,000円)は町が負担するため、保護者負担はありません。なお、給食調理委託や給食センターの維持管理に伴う費用の一部に、防衛省の「特定防衛施設周辺整備調整交付金事業」を活用しています。

Q.給食にはどんな栄養素が含まれているの？

A. 学校給食栄養素量の基準は、文部科学省によって決められています。学校給食は、成長期の子供に必要なエネルギー、たんぱく質、脂質、ナトリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、ビタミンA、B1、B2、C、食物せんいなどがバランスよくとれるように定められています。



【自己紹介】



水巻町に来て5年目になります栄養教諭の溝口です。手作りを中心とした献立で、子供たちが【笑顔になれる給食】【安心して食べることができる給食】を調理員さんたちと力を合わせて作っていきます。1年間どうぞよろしくお願いいたします。

令和8年度 水巻町「手作り♡愛情献立」のおもな内容(予定)

	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
水巻町 手作り♡愛情献立	ベーコンポテト オムレツ	ペンネの ミートグラタン	ししゃもフライ	夏野菜の キーマカレー	ポテトミート グラタン	手作り コロケ	マカロニ グラタン	あつあつ おでん	松風焼き 手作り ハンバーグ	手作り チョコカップ ケーキ	手作り春巻
行事食など	八十八夜 体育会 応援ウィーク	八十八夜 体育会 応援ウィーク	歯と口の 健康週間 沖縄慰霊の日	七夕	中秋の名月	目の愛護デー 弁当の日 に向けて	いい歯の日	冬至 お楽しみ献立	学校給食週間 3年生 リクエスト給食	3年生 卒業おめでとう バイキング 給食	3年生 卒業お祝い 献立