

【小学校版】





彩り豊かな花々が咲き誇る中、ピカピカの新入生を迎えて、新しい1年 ほんねん ど あんしん あんぜん がスタートしました。本年度も、安心・安全はもとより、子どもたちが楽 きゅうしょくづく しみにしてくれるようなおいしい給食作りに努めていきたいと思います。 きょうりょく

ご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。

食 材

地域でとれる旬の食 材を中心とし、なるべく 国産のものを使用して



南长 寸

ぎょうじしょく きょうどりょうり 行事食や郷土料理、 りょうり 世界の料理など、バラ エティーに富んだ献立 ズ、こころ 作りを心がけています。



栄養

もん ぶ か がくしょう 文部科学省が定める 「学校給食摂取基準」に ひつよう 基づき、1日に必要な栄 養の3分の1程度がと れるようにしています。



こんなことに気をつけています。 調理・衛生

> 野菜や果物は流水で3回以上 たまた くだもの 洗い、生で食べる果物やミニト マトなどを除き、すべて加熱調理 しょくざい しています。また、食材を汚染し ないよう、エプロンを使い分ける



など、衛生管理 さいしん ちゅうい には細心の注意 を払っています。

必ず手を洗いましょう 給食の前には、



手を水でぬらし、 せっけんをつけ 手のひら、手のこう、指の間、 ゆびさき てくび じゅん あら 指先、手首を順に洗う





清潔なハンカ チやタオルで









さけかす 福生市にある酒造の酒粕 を使用します!

16(金)入学・進学祝いの献立

「鶏のから揚げ 酒粕風味」

福生市の学校給食では、福生市や

しょくざい せっきょくてき 近隣の野菜や食材を積極的に使用します。





ホームページに今日の 給食をアップしています!

- ▷こんだて表
- ▷詳細献立表

生(さっ)ちゃん

- ⊳もぐもぐタイムズ
- ▶令和3年度の献立

… 給食写真が載っています。



こんけつ じょさんぶつ こまっな なが あっさし みずほまち 今月の地場産物…小松菜、長ねぎ(福生市・瑞穂町) キャベツ(福生市)

(単) タイムズ 福生市学校給食センター 令和3年度 4月号

【中学校版】





彩り豊かな花々が咲き誇る中、ピカピカの新入生を迎えて、新しい1年 がスタートしました。本年度も、安心・安全はもとより、子どもたちが楽 しみにしてくれるようなおいしい給食作りに努めていきたいと思います。 ご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。

し「て」~こんなことに気をつけています。

食材

地域でとれる旬の食 材を中心とし、なるべく 国産のものを使用して います。



献立

行事食や郷土料理、 世界の料理など、バラ エティーに富んだ献立 作りを心がけています。



栄養

文部科学省が定める 「学校給食摂取基準」に 基づき、1日に必要な栄 養の3分の1程度がと れるようにしています。



調理・衛生

野菜や果物は流水で3回以上 洗い、生で食べる果物やミニト マトなどを除き、すべて加熱調理 しています。また、食材を汚染し ないよう、エプロンを使い分ける



など、衛生管理 > には細心の注意

給食の前には、必ず手を洗いましょう

手を水でぬらし、 せっけんをつけ 手のひら、手のこう、指の間、 指先、手首を順に洗う















福生市にある酒造の酒粕 を使用します!

16(金)入学・進学祝いの献立

「鶏のから揚げ 酒粕風味」

福生市の学校給食では、福生市や 近隣の野菜や食材を積極的に採用します。



ホームページに今日の 給食をアップしています!

福(ふっ)くん

福生市学校給食→→こんだての紹介

- ▷こんだて表
- ▷詳細献立表
- 生(さっ)ちゃん
- ▷もぐもぐタイムズ ▷令和3年度の献立
 - …給食写真が載っています。



今月の地場産物…小松菜、長ねぎ(福生市・瑞穂町) キャベツ(福生市)