



給食だより

令和8年4月1日
常陸太田市学校給食センター

ご入園、ご入学、ご進級おめでとうございます。やさしい春風の中、子供たちはこれから始まる新しい生活に心を躍らせていることでしょう。

給食センターでは、今年度も安全安心でおいしい給食を作るよう努めてまいります。



常陸太田市の「給食だより」について

給食だよりでは、ご家庭にお伝えしたい「食」に関する情報を発信しています。

給食だより

《右上部》
子供たちを対象にしたコーナーです。

《左半面》
給食や栄養、食習慣など「食と健康」についての情報のコーナーです。季節に合わせた情報も掲載します。

《右下部》
給食に関わる人へインタビューなどを行い紹介するコーナーです。



常陸太田市の学校給食を紹介します！

常陸太田市の学校給食では、常陸太田市産や茨城県産の地産産の食材を使用し、積極的に「地産地消」に取り組んでいます。また、季節や行事にあわせた献立や、和食を取り入れた献立なども取り入れ、「生きた教材」として子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識を身につけ、実践する力をつける学習の場としての役割を担っています。



ごはん・パン・めん

- ごはん：常陸太田市産米「コシヒカリ」100%使用
- パン：茨城県産小麦粉 20%配合
- 米パン：常陸太田市産米粉 100%使用
- ソフトめん：茨城県産小麦粉 100%使用



肉・魚

- 肉・・・豚肉：主に茨城県産で、ローズポークなど銘柄豚肉も使用しています。鶏肉：茨城県産・国内産 牛肉：国内産
- 魚・・・季節や料理によって魚の種類や産地を使い分けています。

果物・チーズなど

- 常陸太田市産「巨峰」や、茨城県産の果物をできる限り献立に取り入れています。
- 常陸太田市産生乳で作られたストリングチーズ（じょうづるさんチーズ）やフロマージュブランも登場します。



牛乳

- 茨城県産生乳 100%使用



野菜類

- 地産地消を推進し、常陸太田市産、茨城県産を中心に、国内産の旬の野菜を主に使用しています。常陸太田市の伝統野菜「里川カボチャ」も使用しています。



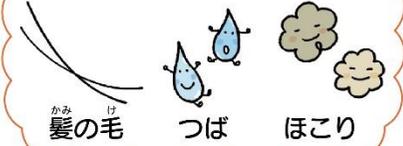
きゅうしょく じゅんぴ

給食の準備をしましょう！

きゅうしょく くば まえ み まわ かくにん
給食を配る前に身の回りを確認しましょう。

- ・教科書、ノート、えんぴつ、けしゴムなどは片づけた。
- ・けしゴムのかすは捨て、机の上にごみや汚れはない。
- ・ランチマットをしき、はしを出した。

きゅうしょく はい
給食に入らないように
気をつけよう！



注意！！

はくい ゆか
白衣を床でたたんだり、
しよつきや しよつかん
食器や食缶・バットは床に
置いたりしてはいけません。



きゅうしょくとうばんがい ひと
【給食当番以外の人】
きょうしつない かんき つくえ うえ
教室内の換気、机の上
の片付けなど、食事の環境を
ととの
整えましょう。

給食当番は身支度も大切な仕事です

★つめは短く
きりましょう

★石けんで
しっかり手洗いを
しましょう

★マスクをきちんと
つけましょう



★ぼうしは髪の毛が
出ないように
かぶりましょう

お願い

おこさんがはくいな
かえ
どもを持ち帰った際に
せんたく ねが
洗濯をお願いします。

ひたちおおたしがっこうきゅうしょく 常陸太田市学校給食センター

ひたちおおたしがっこうきゅうしょく
常陸太田市学校給食センターでは、調理員26名、事務職員3名、栄養教諭・栄養士4名の計33名の職員で毎日、市内小中学校、幼稚園・こども園、県立特別支援学校、県立附属中学校の児童、生徒、職員、約3600人分の給食を作っています。

たくさん食べて元気いっぱいです
ごしてくだい。

給食を残さず食べてくれると、うれしくな
て、元気いっぱい。仕事がかん
がた
が楽しく感じます。



きゅうしょく えいようし いっしょけんめいかなが
給食は、栄養士が一生懸命考えた
えいよう
栄養たっぷりのメニューです。それに
ちと ちょうりいん えがお そうそう
基づき調理員がみんなの笑顔を想像し
ながら心を入れて調理しています。残
さず完食してくださいね！

【お知らせ】 次回5月号からは、給食のレシピ紹介を掲載します。

