

給食だより



4月の目標
給食の準備や
後片付けを
きちんとしよう

令和4年4月 ひたちなか市立田彦中学校

給食の約束

手をきれいに洗いましょう



給食の準備・後片付けに
協力しましょう



感謝の気持ちをこめて
食事のあいさつをしましょう



姿勢をよくして食べましょう



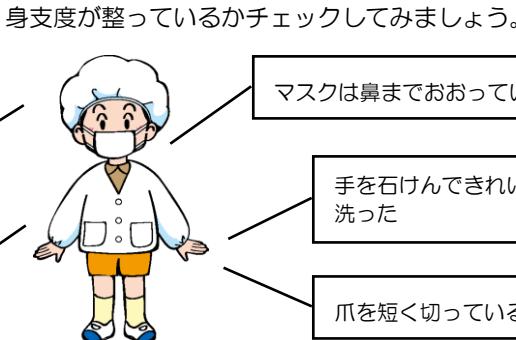
マナーを守って食べましょう



好き嫌いせずに食べましょう



給食当番の身支度



帽子に髪の毛をきちんと
入れた

清潔な白衣を着ている

マスクは鼻までおおっている

手を石けんできれいに
洗った

爪を短く切っている

ひたちなか市の学校給食

ごはん 米はひたちなか市産「コシヒカリ」を使用しています。ごはんを主食とする日は、週に2~3回です。たけのこごはんやこぎつねごはんなど、混ぜごはんの日もあります。

パン 副食（おかず）と調和するように、甘味や油脂分を抑えています。食パン、黒パン、ミルクパン、はちみつパン、米パンなどいろいろな種類のパンが出ます。週2回程度です。

牛乳 茨城県産の牛乳です。毎日200mlを出しています。発育期の児童生徒の骨格、筋肉、血液を造るうえで欠かせないカルシウムやたんぱく質を効率よくとることができます。

おかず 季節感があり、和食・洋食・中華とバラエティに富んだ献立を心がけています。また、地場産の食材（野菜・魚介類など）を取り入れています。

魚を食べよう！



ひたちなか市では、平成28年4月1日に「魚食の普及推進に関する条例」が施行されました。8月8日は「タコの日」、10月10日は「とと（魚）の日」、毎月10日は「魚食普及推進日」です。学校給食では、地産地消を推進するとともに、「お魚のまち」であるひたちなか市の魅力を発信するため、毎月の献立に積極的に魚料理を取り入れています。今年度も、地域で水揚げされる魚やその加工品を給食に取り入れ、子どもたちへ魚食についてPRしていきます。

令和4年3月2日「第27回全国青年・女性漁業者交流大会」において、那珂湊漁業協同組合女性部が、流通・消費拡大部門で農林水産大臣賞を受賞されました。今年度も、にこちゃんフライなどの加工品を積極的に学校給食に取り入れていきます。

《学校給食の放射性物質検査について》

学校給食に使用する食材及び1食分の放射性物質検査を行っています。

現在、学校給食で使用する食材の検査は、1日あたり6品目を選定して実施しています。また、共同調理場(*)については、毎日2品目を検査しています。

調理済みの学校給食1食分の検査については、単独調理校及び共同調理場で交互に週1回実施しています。

なお、平成23年11月から令和3年度までの検査結果はヨウ素131、セシウム134、セシウム137とともに、すべての品目について不検出でした。詳しくはひたちなか市ホームページ(<http://www.city.hitachinaka.lg.jp/kosodate/kyouiku/1002088/1002092/index.html>)をご覧ください。

*共同調理場とは、学校給食センター及び那珂湊第三小学校共同調理場を指します。