

5月食育だより

うるま市立学校給食センター

第一調理場

TEL：098-973-1111

新学期が始まり、一か月が経とうとしています。新しい学年、クラスにも慣れ始めた頃ではないでしょうか。うるま市第一調理場では、みなさんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思っています。

今月から、給食を作っている様子や使用している地場産物の紹介、食育の様子などを、食育だよりを通して紹介していきますので、楽しみにしてくださいね😊



現在給食に出ている うるま市産食材

★たまねぎ

★キャベツ

★じゃがいも

★ねぎ

★にら



今月はどんな野菜が
登場するのかな？お楽しみに♪

5月の行事食

◎1日 こどもの日(5日)

◎8日 ゴーヤーの日

◎15日 沖縄本土復帰記念日



うるま市給食センター第1調理場の紹介をします♪



- ・センター長1名 ・県栄養士2名
 - ・事務職員3名
 - ・調理員（オーディフ）17名
 - ・栄養士（オーディフ）1名
- 受配校：中学校4校 約2690食
(具志川・あげな・具志川東・高江洲)

今年1年よろしく
お願いします！



献立・調理の工夫

- ①子ども達の成長、発育、健康保持に必要な栄養量を満たし、家庭で不足しがちな豆類や大豆製品、芋類、海藻類、小魚類を摂取できるよう心がけています。
- ②かつお節や豚から等でだしをとり、味付けは薄味を心がけ、素材の味を活かすようにしています。
※うるま市給食センターでは、(株)ぬちまーすさんより無償提供していただいた塩を100%使用しています。
- ③子どもたちの豊かな食経験を育むため、多種多様な献立を取り入れ、さらに沖縄の食文化継承のため、行事食・郷土食を積極的に取り入れています。
(19日は食育の日として琉球料理の提供を予定しています。)
- ④地産地消を心がけ、季節に合わせた旬の野菜やくだものなどを取り入れています。