



うるま市立石川学校給食センター
 食育だより 令和8年4月号
 〒904-1103 うるま市石川赤崎 1-3-2
 Tel: 098-965-3150

ご入学・ご進級おめでとうございます。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。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おります。毎月発行している食育だよりでは、給食を作っている様子や地場産物の紹介、食育授業の様子などを発信していきます。1年間、よろしくお願いいたします。



石川学校給食センターを紹介します

- ・センター長1名 ・県栄養教諭・学校栄養職員2名
 - ・調理員（日本ユニテック）20名
 - ・栄養士（日本ユニテック）2名
- 受配校：5校 約2500食
 小学校3校（伊波・城前・宮森）
 中学校2校（伊波・石川）



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に心がけています。
- ② かつお節や豚がら等でだしをとり、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。（塩は無償提供のぬちまーすを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。
- 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。
 うるま市石川の農家さんは、引き続き嘉手苺さんと今年度から新しく金城さんが加わりました。農家さんが心を込めて育てた野菜を給食で使用していきます。

【調理現場の様子】



給食では、「ぬちまーす」さんより「ぬちまーす」、「龍華」さんより「ラード」を寄贈していただいで使用しています。

かつお節でしっかりとだしをとっている様子
 豚骨でだしをとるときも時間をかけて丁寧にとることを心がけています。

毎年4月の第3日曜日「モズクの日」に合わせて「もずく丼」を提供します～♪

【4月の行事食】

17日：食育の日・もずくの日（19日）

毎月19日は「食育の日」

毎月19日は「食育の日」です。

石川学校給食センターでは、地場産物を活用した献立や郷土料理を提供します。

