

津堅こども園・小・中学校のみなさん、
ご入学、ご進級おめでとうございます！



きゅうしよく

給食はしまりまーす!



新しい仲間や先生方が加わってドキドキしているでしょうか？

本校では給食の準備から喫食、片付けまで全員で行います。ぜひ給食時間を通してみなさんと楽しい時間を過ごしてください😊

食育だよりでは普段見られない調理場の様子や行事食、津堅島の特産物を使った献立を紹介していきます。給食のレシピなども紹介するので、ぜひチェックしてみてくださいね🍴

津堅学校調理場の紹介



津堅学校調理場では栄養士1名、調理員2名で全校児童生徒・職員約30名分の給食を作っています。

サラダのドレッシングやお菓子は手作りのものを提供し、かつお節やだし骨から出汁をとるなど、

おいしい給食を提供するために丁寧な給食づくりを調理場みんなで心がけています。

調理場は学校のランチルームと繋がっているので、いつでも遊びに来てくださいね(^^)

今年度もよろしくお祈いします！

