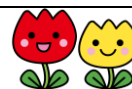




与勝調理場 Tel: 098-978-3522

令和8年度 4月ハッピーランチ

食育の目標：学校給食について知ろう



ご入学、ご進級おめでとうございます。春のやわらかな日差しが心地よい季節となりました。

与勝調理場では、小学校6校（平敷屋、勝連、南原、与那城、高江洲、具志川）、中学校2校（与勝、与勝第二）、小中学校1校（彩橋）の給食を合わせて約3300食作ります。今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく魅力ある給食づくりに努めていきたいと思ひます。よろしくお願ひいたします。

学校給食について



学校給食は、お昼ごはんの役割だけではなく、栄養を補うだけではなく、「生きた教材」として、食に関する正しい知識や望ましい食習慣を身につけるための教材としての役割も担っています。

給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など



与勝調理場の1日 ~学校給食ができるまで~

栄養士が考えた献立を、調理員さんが心をこめて調理し、みなさんのもとへ届けます。朝7時前から業者さんや農家さんからの食材が納品され、基準に沿った衛生管理のもと作り、学校・クラスごとに配缶し、各学校へ配送です。みなさんが食べた後、午後は洗浄作業をし、翌日の準備をします。



4月の行事食・特別献立

給食時間の放送（給食一口メモ）で紹介しします。

9日 進級おめでとう献立：黒米ごはん、沖縄のお祝いでは欠かせない中身汁、千切りイリチー、かぼちやの天ぷらでみなさんの新たなスタートをお祝ひです。新しい学年、学級で新しい友達との給食時間を楽しい時間にしてください。

17日 食育の日(19日)献立：「毎月19日は食育の日」にちなみ、地域の食材をつかったうまのまーさん汁、タマナーチャンプルーに、宮城島産の黄金芋をつかったウムクジアンダギーを提供しします。今年度も地産地消を大切にしていきたいと思ひます。