

# 4月給食たより

平成28年度  
河口湖南中学校



光あふれる春、希望に胸をふくらませて、新しい学年がスタートしました。

校舎の窓から見える富士山もとても雄大です。その日の天候により、寒暖の差はありますが、子どもたちは毎日元気いっぱい。新しいクラスでちょっと緊張しながらもみんなうれしそうです。

学校給食も8日（金）から始まり、今週で2週間目に入りました。どの学年も給食当番のみじたくがきちんとできていて素晴らしいと思います。

このやる気に満ちた今の気持ちを忘れることなく、一年間を元気に過ごし、心も体もすくすく成長してほしいと思います。給食室では、安心・安全でおいしい給食となるよう一同協力して頑張っていきたいと思います。どうぞよろしくお願ひします。



湖南中の給食室は、昨年度の2学期から施設が新しくなりました。給食室全体の面積も広くなり、より衛生的な調理や洗浄ができます。それに伴い給食調理員さんも2名増員され、合計8名になりました。

## 給食室のスタッフ紹介

栄養教諭

池田 眞佐子（中央市立田富小から転任してきました。）

調理員

渡辺 文子

小佐野 肥世

朝比奈 花子

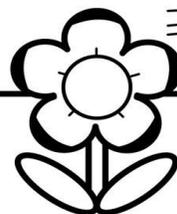
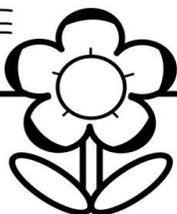
鈴木 ひろみ

中村 はつよ

渡辺 咲野

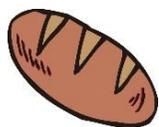
三浦 千枝美

須藤 久美子



# 湖南中学校の給食について

給食費は1食単価310円です。その内、組合教育委員会より1食20円（ふじがね牛乳の日は更に45円）の補助金が出ます。保護者の皆様からは1食当たり290円集金いたします。



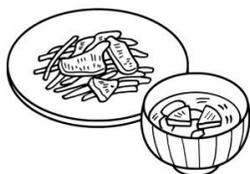
無漂白の小麦粉を中心に、脱脂粉乳・ショートニング・砂糖・塩・イーストを基本材料とし、コッパンやチョコクルクルパン、黒糖パンなどバラエティーに富んだパンを使用します。米粉パンは県産の米粉を使用しております。また、揚げパンなど給食室での加工パンもあります。麺が出る日は栄養バランスと腹持ちを考慮して、小さなパンが出ます。

山梨県内産のお米を使用しています。栄養バランスを考慮して、食物繊維が豊富な麦をいれた麦ごはんを中心に、わかめご飯、ピラフ、五目ずしなど様々なメニューがあります。



おかず類は煮物・焼き物・炒め物・揚げ物・蒸し物・汁物などを組み合わせて、楽しい食事内容になるよう工夫しています。

また、地産地消をすすめるため、なるべく地元の食材を給食に取り入れるよう努めています。



通常は長野県産と山梨県産がブレンドされた牛乳を使用しておりますが、地産地消をすすめるため、「ふじがね牛乳」を年に24回使用する予定です。発育期の子どもたちには欠かせない栄養が詰まっている牛乳です。残さず飲みましょう。



## ◆4月の給食目標 ～給食活動の組織づくりをしよう～

給食活動の時間は、準備から後片付けまで含めて40分です。配膳の準備や後片付けが速やかにできるほど、食べる時間が長く確保できます。協力・工夫しながら速やかな給食活動をしましょう。

### 給食当番の約束



### 保護者の方へ

給食の時間は全員が白衣を身に付けます。週末に持ち帰るので、洗濯をお願い致します。