



給食だより

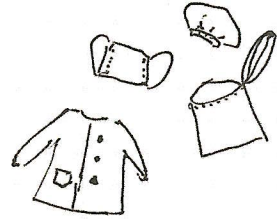
志木市立
宗岡中学校
令和八年度四月号

* 志木市の給食の特色 *

- 自然の恵みから出汁をとって料理のベースに! かつお節や、干しいたけ、昆布、鶏ガラなどから、じっくりじっくり煮出しています。
- 安全、安心できる食料材を選んでいます! 志木市産、埼玉県産、国産と優先順位を決めて食料材を選んでいます。
- 行事食、郷土料理、海外の米料理 おはなしごはん等々、バリエーションに富んだ給食の内容を考えていきます!
- 中学生に欠かせない栄養のバランスを整えて、将来の自分の食生活に生かしている様な給食になる様、努めています。どうぞよろしくお願ひ致します。

* 給食当番はじまります *

- 当番の前にはし、かり手を洗いましょう!
- 身拭度を整えて、西日膳室へ台車をとりに行きます。
- 髪のを巾着子の中に入れて下さいね!
- 体調が優れない時は給食当番を変わってもらいましょう!

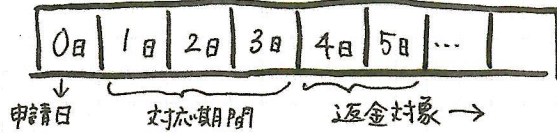


* 給食回数 *

1学期 ... 62回 (4/13(用) ~ 7/15(水))
 2学期 ... 73回 (9/1(火) ~ 12/22(火))
 3学期 ... 48回 (1/12(火) ~ 3/24(水))
 合計 183回 です。

* 給食停止申請について *

5日以上連続して欠席する場合、給食を停止することが可能です。
 申請日の翌日から3日間は対応期間とし、4日以降に返金の対象とさせていただきます。
 よろしくお願ひ致します!!



* 給食費について *

言羊糸田は、後日、決まり次第お知らせ致します。
 * 給食費は、食料材を貝購入するために使わせて頂いています。
 日々の給食費の引き落とし日までに、銀行口座への入金をよろしくお願ひ致します。

今年も、給食委託会社 株式会社東洋食品の8名の調理師、調理員さんと学校栄養職員、黒沢泉とで安心、安全、おいしい給食の提供ができる様、努めて参ります。どうぞよろしくお願ひ致します。



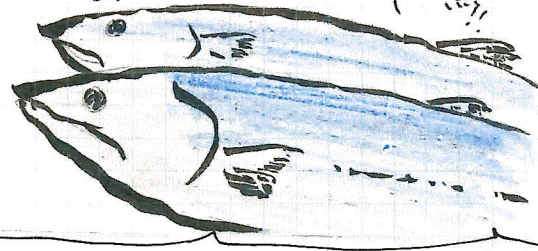
炒め
たけのこ
鶏肉の
香味ダレ 4/15
サラダ(水)



たけのこ
ご飯 4/21
(火)

筍を 楽しもう

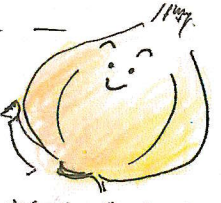
春の魚 鱈



この時期に
びっぴりの魚です。
皆の成長を祝って
鱈も実は、出世魚!!
豊富なビタミンDが
カルシウムの吸収を
助けるビタミンDが
豊富に含まれていますよ。

新玉ねぎ

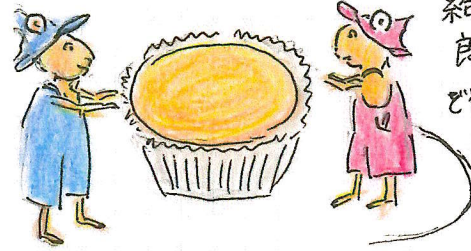
収穫したての玉ねぎとじゃがいもを「新玉ねぎ」と「新じゃがいも」と言うそうです。通常は収穫後、貯蔵・熟成されます。この糸組み合わせ 抜群です!! この時期だけの旬、是非お楽しみに!!



新じゃがいも

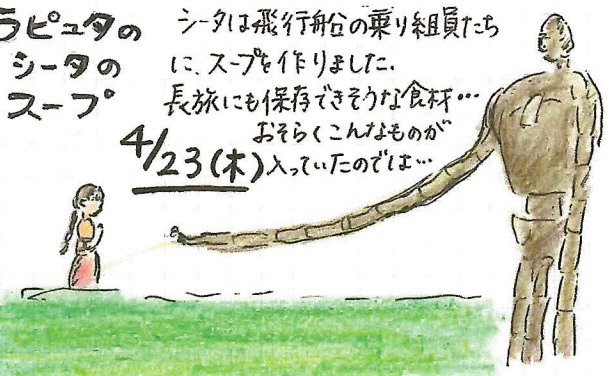


ぐりとぐらの
カステラ 4/30(木)



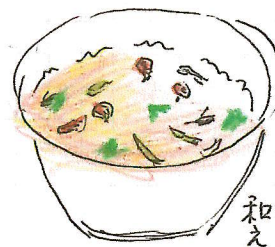
森の中から
良い香り!!
給食室からも
良い香り!!
どうぞお楽しみに!

ラピュタの
シータの
スープ 4/23(木)



シータは飛行船の乗組員たちに、スープを作りました。長旅にも保存できそうな食材... おそらくこんなのが入っていたのでは...

「あいもの、合わせました」



この時期のちりびり大人な和え物です。

山と里と海のもの
「洗い一品」です。
甘い、塩っぱい、酸っぱい、旨い、の、五味に
加えます
「洗い」
茸やかさを抑えた落ちつき、
地味でありながら、日本の
伝統的な食材を合わせた