



# 食べる力

令和6年4月  
五城目第一中学校

新年度もよろしくお祈いします！

4月4日、新年度のスタートとともに学校給食も始まります。(1年生は8日からです。)  
今年度は調理員3名、調理補助5名(交代で2名ずつ勤務)、栄養士1名で、日々の給食作りに励みたいと思います。  
なお、調理員の千田さんは退職し、調理補助となりましたことを併せてお知らせします。

## 五中の給食について

### 使用している食器

- ①ご飯茶碗…PEN樹脂
- ②汁椀…PEN樹脂
- ③中皿…PEN樹脂
- ④小皿…PEN樹脂
- ⑤カレー皿…強化磁器
- ⑥スプーン…ステンレス

### 給食の形態

- ・週5回の完全給食、自校炊飯(自分の学校でご飯を炊くこと)
- ・お米は100%五城目産「あきたこまち」を使用
- ・パン、めんは月に2回程度実施



### 給食費と実施回数

- ・給食費は1食370円
- ・実施予定回数 1年192回、2年190回、3年182回



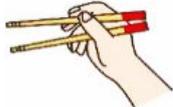
(給食室の稼働日数は194日)

※行事等の変更により、実施回数が変わる場合があります。

※給食費はR5から無償化のため、保護者負担はありません。

## 「はし」は 持参です！

毎日忘れずに持って  
きましょう。



## 五城目産の地場産物を使用しています

給食への農産物納入協力団体である「五城目エコ・ファーマーズ」のご協力を得て、米(あきたこまち)や旬の野菜、加工品を使用しています。加工品は、かぼちゃパイなどのデザートに欠かせない「かぼちゃの甘煮」の缶詰や、毎月使用している切干大根のほか、冷凍枝豆やパプリカなどがあります。ほぼ一年中、何かしらの地場産物が見えるのはとてもありがたいことです！

生産者のみなさんに感謝しながら、おいしくいただきます！



# GOCHUMARU



## 入学・進級おめでとう

うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから登校することが大切です。

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。



### 給食には、たくさんの学びが詰まっています…



## 一汁三菜を目指そう！



★パワーの素となる  
ごはん、パン、  
麺類、シリアル  
など



★筋肉や血の素となる  
卵、肉、魚など  
を主に使った  
料理



★体の調子を整え  
野菜を使った  
料理や果物な  
ど



主食、主菜、副菜  
以外に、みそ汁  
やスープなどの  
汁物、牛乳など  
をつけることで理  
想的です！