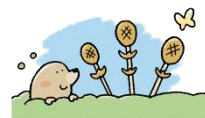




令和3年4月7日
上越市立名立中学校



ご入学、ご進級おめでとうございます。子どもたちは、これから始まる学校生活に胸を躍らせていることでしょう。給食だよりでは、ご家庭にお伝えしたい「食」に関する情報を発信していきたいと思います。よろしくお願いいたします。

◎給食室のメンバー紹介

給食調理業務は昨年度に引き続き、民間の「かたおか」さんです。メンバー全員で力をあわせ、安心安全で美味しい給食を目指して頑張ります。



I.Y 調理員さん



S.E 調理員さん



S.Y 栄養教諭

◎給食内容

《主食》

ごはん 週4回 上越産の「つきあかり」を使用しています。

パン 月2回 おかずとの相性を考慮して、乳、ショートニング、砂糖、塩、イーストを抑え、素朴な味わいです。
米粉パンは新潟県産の米粉を使用しています。

めん 月2回 米粉麺、ソフト麺、ゆで中華麺などです。



《おかず》

家庭でとりにくい食品（小魚類、豆類、海藻類、種実類）や不足しがちな栄養素を補えるよう工夫しています。
また、名立区でとれた食材を取り入れ、地産地消に努めています。

《牛乳》

不足しがちな栄養素であるカルシウムを摂取できるよう、毎日1本（200ml）つきます。

給食費についてお知らせ



集金額は、生徒一人あたり1ヶ月5,680円×10ヶ月+調整月となります。

また、出席停止や入院等により、給食のある日に連続5回以上の欠食がある場合は、事前の申し出により給食を止めることができます。希望する場合は速やかに学校へご連絡ください。