



こんにちは。給食が始まり1ヶ月が経ちました。給食はいかがでしたか？教育委員会も管理栄養士が毎食検食を行い、味や彩り、盛付け等のチェックを行なっています。9月1ヶ月分の検食を行い、味の濃い・薄い、盛付け方法、量の多い・少ない、調理性等々、反省点が沢山ありました。食缶方式と違い、お弁当方式での特性も考えながら、改善に努めていきます。様々なご意見があるかと思いますが、近々アンケートをさせていただきますので、その中でご意見を聞かせて頂ければと思います。

今回は中学校給食で使用している食材（お米）についてご紹介します。

地産地消とは…『地元で生産されたものを地元で消費する』という意味です。

直方市中学校給食では地産地消に力を入れており、野菜は直方市内の直売所から仕入れを行い、お米は100%直方産のお米を使用しております。

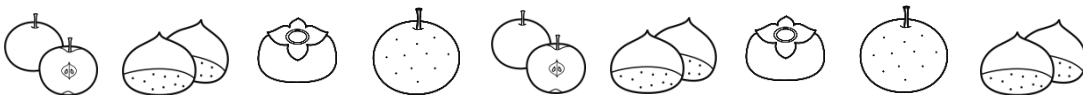


9月～12月の献立で使用しているお米について



9月の献立で使用したお米は赤地の中山博美さんが生産されたお米を使用しました。10月は頓野の大野和博さんが生産されたお米を使用しています。また、10月6日（金）からのご飯は新米を使用しています。

収穫されてすぐのお米は『新米』として店頭で並んでいます。新米は普通のお米より水分を多く含み、香りもよく粘りが強いのが特徴です。またお米は日本中で様々な種類が作られていて、それぞれ味や香り、粘りなどが違ってきます。直方市の中学校給食では『夢つくし』というお米を使用しています。地元の新米をぜひ味わってください。



お知らせ①

10月12日（木）に12月予約分の給食費口座引き落としを行ないません。

お知らせ②

11月分の給食予約を10月1日（日）より開始しました。それぞれの予約締切り日は、
マークシート予約：10月13日（金）
インターネット予約：10月20日（金）
です。予約忘れのないように宜しくお願い致します。



おねがい

給食は学校給食摂取基準に基づいて栄養価を計算しています。カルシウムは牛乳で必要量の約半分を補っています。成長期にカルシウムは大切です。牛乳のみの予約も可能です。ご家庭の弁当を持ってこられる方も、牛乳の注文を宜しくお願い致します。

