



令和6年4月

北九州市立青山小学校

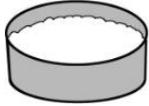
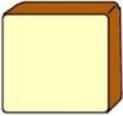
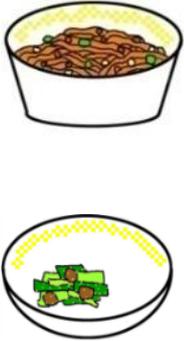
文責：折尾東小学校

栄養教諭 大和さやか

ご進級・ご入学おめでとうございます。

学校給食では子どもたちの体と心の成長を支えるために、栄養バランスがよく、安全で安心なおいしい給食を提供します。給食室一同、細心の注意を払って作業したいと思います。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

学校給食の紹介

ごはん		ご飯とパンは小倉北区にある「クラウン製パン」で作っています。ご飯は福岡県産夢つくしを使っています。月に1・2回麦ご飯の日があります。
パン		パンは無漂白の小麦粉を使っています。月に1回は福岡県産の小麦粉を使用しているパンもです。食パンだけでなく、コッペパン、キャロットパンもです。
牛乳		福岡県産の牛乳です。学校におけるSDGsの達成に向けた取り組みを推進するため、令和4年度から、学校給食で提供される牛乳はストローレスパックを使用しています。
おかず		おかずは青山小学校の給食室で手作りしています。旬の食材、北九州市内産の野菜も使います。また、行事の献立やお楽しみ献立、野菜がたくさん使われている野菜の日献立等があります。今年度からは全国各地の郷土料理を紹介する「日本全国味めぐり献立」や世界の料理を紹介する「ワールドツアー2024献立」が登場します。生活習慣病予防のため、塩分は控えめにし、薄味に慣れるようにしています。

はじめまして

4月より折尾東小学校に赴任しました、栄養教諭の大和さやかです。

青山小学校には1か月に2回程度訪問します。

食を通じて、子どもたちの成長を見守りながら、笑顔でほっとできる給食時間になるようにしたいと思います。

どうぞよろしくお願いいたします。