

学校給食について知ろう！

入学・進級おめでとうございます

今年度も、毎日の給食時間が心待ちになるような、おいしく、魅力ある給食作りに努めていきたいと思っております。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 地域の産業
- 伝統行事や行事食
- 環境への配慮
- 日本や世界の食文化
- 感謝の心 など



藤市の学校給食について



市内10校(小学校7校・中学校3校)の約5000人分の給食は、錦町にある『藤市立学校給食センター』で作っています。給食センターでは、たくさんの調理員さんたちが、安全でおいしい給食づくりに取り組んでいます。

献立作成は、栄養士が栄養バランスを考えながら、旬の食材や行事食、藤産の農作物の活用、さらに、児童・生徒の考えた献立を取り入れる(学校給食のメニュー作りにチャレンジ)、などの工夫をしています。

また、各校へ食育授業を行うなど、食育にも力を入れており、給食を通して、みなさんの健全な成長を様々な形で支えています。

