



# きゅうしょく 給食だより

れいわ ねんど がつ  
令和8年度 4月  
い さ しりつがっこうきゅうしょく  
伊佐市立学校給食センター



## あた ら がくねん 新しい学年がはじまります☆

にゅうがく しんきゅう  
ご入学、ご進級おめでとうございます。ちよっぱり緊張しながらも、希望に満ちた新年度のスタートです。

あた ら ใหม クラスで、あた ら ใหม メンバーと、たの きゅうしょく じかん す 楽しい給食の時間を過ごしましょう。今年度も給食センター全員で  
ちから あ あんしんあんぜん きゅうしょく とど ねんかん ねが  
力を合わせて、安心安全なおいしい給食をお届けします。1年間よろしくお願ひします!

## い さ しりつがっこうきゅうしょく しょうかい ～伊佐市立学校給食センターの紹介～



しょくすう やく しょく  
食数 約1800食

じゅはい しょうがっこう こう ちゅうがっこう こう ようちえん えん  
受配 小学校:14校 中学校:2校 幼稚園:1園

はったつしえん  
発達支援センターたんぽぽ

☆ごはんの日…週4回

い さ しりつがっこうきゅうしょく  
「伊佐ひのひかり」を使用し、給食センターで炊飯します。

☆パンの日…週1回(木曜日)



## きゅうしょく しょくざい 給食の食材はどこから来ているの？

やさい いちば きた  
・野菜・ござえん市場、JA北さつま、HS WORKS

ぎゅうにゅう けんらくのうにゅうぎょう  
・牛乳・県酪農乳業

にく ほりのうちしょうかい ますもとせいにくてん  
・肉・堀ノ内商会、増元精肉店

・パン・拓洋会(大口地区)

こめ  
・米・カントリーエレベーター

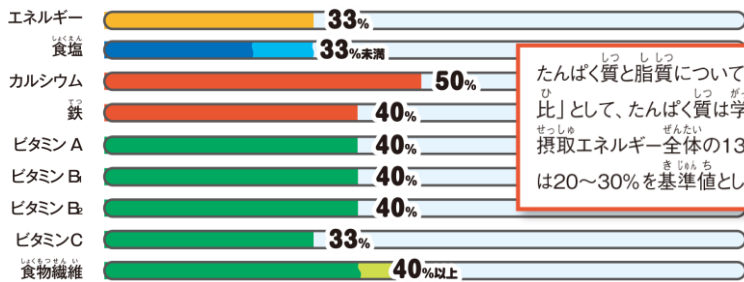
とらや(菱刈地区)



## がっこうきゅうしょく えいよう 学校給食の栄養

いちにち しょくじ せつしゅ きじゅん  
1日の食事摂取基準<sup>1)</sup>などに

たい がっこうきゅうしょく わりあい  
対する学校給食の割合



たんぱく質と脂質については「エネルギー比」として、たんぱく質は学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%、脂質は20～30%を基準値としています。

がっこうきゅうしょく えいよう  
学校給食は、栄養のバランスのとれた食事を提供することで子どもたちの健康を守ります。また「生きた教材」として健康的な食べ方の手本になり、伝統的な食文化などを学ぶ大切な機会にもなります。さらに各教科等の学習内容などにも関連させた献立も提供し、食に関する指導を立体的に行っています。

1) 食塩と食物繊維については「日本人の食事摂取基準」の「目標量」、他の栄養素は「推奨量」での比率になります。



## い さ しりつがっこうきゅうしょく インスタグラム ぞん 伊佐市立学校給食センターのinstagramご存じですか？

みなさんが食べている給食にもっと興味を持ってほしいと思い始めました。  
日々の給食の献立や、調理中の様子など投稿しています。ぜひご覧ください!