



毎月19日は、食育の日！

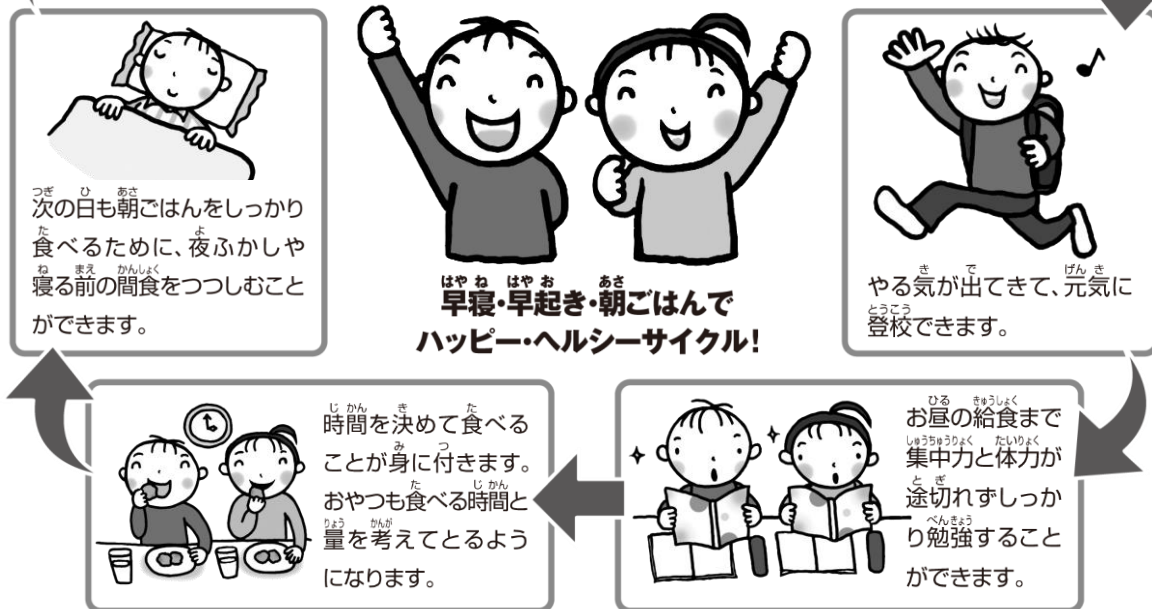
食育だより



嵐山町学校給食センター

新年度が始まりました！4月は、生活の変化が大きく、生活リズムが乱れがちです。
早寝・早起き・朝ごはんを心がけて、生活リズムを整えていきましょう。

はやね はやお あさ
早寝・早起き・朝ごはん～よい習慣を身に付けよう～



☆☆☆嵐山町の学校給食☆☆☆

嵐山町学校給食センターでは、学校の食育の中心としての給食になるように、以下の点に力を入れています。

☆栄養のバランスを考えた献立
主食・主菜・副菜・汁物・飲み物を基調とした献立作成を行っています。

☆伝統的な食文化の伝承
和食の献立や、行事食、埼玉県の郷土料理など、大切にしたい日本の食文化を取り入れています。

☆様々な味の体験ができる給食
日本各地の郷土料理や世界各国の料理を取り入れています。



☆安全安心のための衛生管理
食中毒や異物混入を防ぐため、調理作業中の衛生管理に力を入れています。

☆地場産農産物の積極的な活用
週3回の米飯は、100%嵐山町産のお米を使用しています。また、JA農産物直売所と連携し、季節ごとに旬の地元産野菜を使用しています。

☆地域・家庭への情報提供

給食センターのホームページでは、献立表や使用食材の産地、食育だより、給食レシピなどの情報を掲載しています。

給食センターHP→

