



令和3年4月8日
京丹後市立丹後中学校

令和3年度が始まりました！

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度は38名の新入生を迎え、106名になりました。本年度も「安心・安全でおいしく楽しい給食」を目指します。よろしくお願いいたします！



主任調理師

中江 朝子

調理員

増田 富美子

坂井 淑子

中江 あゆみ

松岡 久代

栄養教諭

徳田 景子

生徒たちに「おいしかったよ」と言ってもらえるような給食を調理員一同力を合わせて作ります。一年間よろしくお願いいたします！

今年度、大宮中学校から異動しました、徳田といいます。早く慣れて皆さんと楽しい時間を過ごしたいと思っています。よろしくお願いいたします。

給食室を紹介します



すまし汁やみそ汁などのだしも、削り節・昆布、煮干などから、しっかりとだしをとっています。だしがよく出ると、塩分が控えられ、健康にもよいです。



ナゲットやハンバーグ、デザートも全て手作りで☆
調理員さんが一つ一つ心を込めて作っています♪



丹後中学校の給食は・・・

牛乳

毎日1本（200cc）です。

主菜

肉・魚・豆腐などを使った、メインのおかずです。

デザート

週1回程度、果物や手作りのゼリーなどがつきます。

主食

京丹後産のコシヒカリを炊いています。毎月19日の「たんご・食の日」を含む一週間は、野木源さんの「特別栽培米」をいただきます。

副菜

野菜・いも・きのこ。海藻などを使ったおかずです。サラダやあえもの、汁物です。

学校給食は、成長期である皆さんの心と体が健やかに育つよう支える役割を果たしています。“食”についての知識を身につけることも大切ですが、“食”を通して学級のなかまと協力して活動し、食べ物の命や周りの人に感謝する気持ちを育むためのものでもあります。食事マナーを守り楽しい給食時間にしましょう。



給食費についてのお願い

毎月ご家庭からお世話になる給食費で、丹後中学校の給食を提供させていただきます。毎月4800円を4月から翌年2月までの11回、指定の口座振替にてお世話になります。毎月の口座へのご入金、残高確認をお願いします。円滑な給食運営ができますよう、ご協力をよろしくお願いいたします。



給食がある日は毎日自分の箸を持ってきてください。また給食当番に当たっている週の初めには必ずエプロン、三角巾を持ってきてください。

もし忘れてしまっても、職員室に貸し出し用の箸とエプロンがありますが、数に限りがあります。忘れないように自分で準備をして必ず持ってきてくださいね。