

ち さん らく しょく

地産楽食



令和6年 4月19日

発行：袋井学校給食センター 49-0105

浅羽学校給食センター 23-3049

中部学校給食センター 44-3231

子どもたちの心と体の健やかな成長を支えるため、今年度も安全で安心、そして美味しい給食を提供していきたいと思えます。

今年度の地産楽食では、給食の取組を紹介していきます。

袋井市の学校給食 5つのねらい

- ① 安全な食材を使用し、美味しい給食を作ります
- ② 和食を大切にしたい食事を提供します
- ③ 袋井でとれた食材を大切にします
- ④ 魚を意識して献立に取り入れます
- ⑤ よくかんで味わえる食事作りを心がけます



袋井市の食物アレルギー対応を紹介します



食物アレルギーとは、特定の食べ物を摂取することによって、本来、体を守るはずの免疫機能が過剰に反応してしまい、皮膚や粘膜、消化器や呼吸器にさまざまな症状が現れるものです。

小麦、卵・乳・種実類、えび・かに・いか・たこ・貝類・果物類の
10品目(約60種類)
に対応



袋井市では
食物アレルギーをもつ児童等へ
専用の調理室で調理された
給食を提供しています。

例：卵アレルギーの対応食（代替食）

五目卵焼き→豆腐ナゲット

安全・安心な給食を子どもたちに届けます