

平成 30 年度

「食」の現場から「食育」の現場へ！おいしく、安心・安全な給食を届けます。

2月 献立表

〈伊達市中央給食センター〉

2月の食育目標：食べ物と健康の関わりについて知ろう。

● 組み合わせを考えながら食事をしよう。

今月のカミカミ献立の日

1日(金)・・・節分豆
7日(木)・・・茎わかめとごぼうのサラダ
13日(水)・・・こんにやくサラダ
21日(木)・・・つぼ漬け和え



赤 血や肉となる
緑 体の調子を整える
黄 熱や力となる
家 家でとってほしい食べ物

月	火	水	木	金
今月の平均栄養価 ※ () は基準値です。				
幼稚園 小学校 中学校				
エネルギー (kcal)				
たんぱく質 (g)				
脂質 (g)				
カルシウム (mg)				
食塩 (g)				
4	5	6	7	8
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
25	26	27	28	

伊達市中央給食センター

紹介5

アレルギー室

① 通常給食とは別にアレルギー対応食の分だけを作ります。



② 衛生にも注意しながら1人分ずつ容器に入れてます。



③ それぞれ個別に専用バッグに入れます。



④ 配送の方に最終確認をしてもらい、みなさんの所へ安全に届ます。



洗浄室

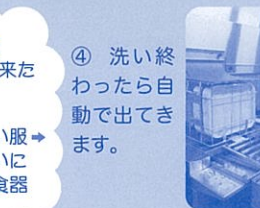
① 回収してきた食器や食缶など洗います。



② 機械でカゴごと洗います。



③ コンテナも洗車機のように機械で洗います。



④ 洗い終わったら自動で出てきます。



※献立は材料の都合により変更になることがありますので、ご了承ください。