▶ デリバリー方式

栄養士が献立を作成し、民間事業者の調理場で 調理し、各中学校に配送する方式です。予約は 令和2年1月分から受け付けます。保温カート で配送するので温かいものは温かく、冷たいも のは冷たく提供します。

※ 20 食、もしくは 90 食単位の事前予約制です。

▶ デリバリー給食を利用するには

1 学校で申込セットを受け取る

申し込みに必要な申込セット(払込用紙と 予約サイトの情報が記載された認証情報通 知書)を受け取ります。

2 給食費を支払う(前払い制)予約

給食費はコンビニエンスス トアで払込用紙を使って 20 食、もしくは 90 食単 位でお支払いください。



20食×300円=

約半年分

90食×300円=2

※収納手数料 105 円は利用者の負担と なります。

3 予約サイトまたはマークシートで予約

予約サイトで予約 令和2年2月 導入予定



認証情報通知書に記載 されている予約サイト からログインして予約

※紙面上の予約サイトの 画面はイメージです。

マークシートで予約

マークシートを記入し 前月 15 日までに学校 へ提出してください。

4 予約完了

▶ 問い合わせ先

菰野町教育委員会事務局 教育課 教育総務室

TEL 391-1155 (平日8:30~17:15) FAX 394-1195

ます。12月16 かい食事が食 学校で、 えら 式で、

中学校でも学校給

食始まる

つながる中学校給食。ぜひご利用中学校でのさらなる食育推進にも 徒たちに体験してもらい れた栄養 リー給食を無料で提供し、12月19日には八風中学校月16日から18日に菰野中が食べられるようになり いでも学校給の1から菰野、 校で ランス 和食を開始し (デリバリ 八風の両中

が整った献 によって考





◀提供されるデリバリー給食

おいしい給食のために

栄養面、安全面を考えながら、予 算内で収まるように毎月、献立を 立てています。できる限り地場

産物や季節の食べ物を取り 入れるようにもしています。 子どもたちが笑顔で食べて いる様子を見ることが、-番の励みですね。

> 朝上小学校 栄養教諭 鈴木由香里先生

元食材を味

働きごとに食材を分類してい

取り組む子どもたちの

どもたちは、

として ある日

れ

7

の家庭科の授業。

で食育で

生きた教

の食べる人のための工夫

給 日

和食には菰g ロの小学校

給食は最高

0

食育

0

場

米や 業体験を行い、給食に使われて田んぼを訪れ、農 わ 学校近く 大豆などが れ 7 ま 0)

を で、)こ考え、活発に取り組ん を を が含まれているかを食べた記 の食材。普段食く、

は自分たちが数日前に食べた給食飛び交います。分類している食材

てどれだっけ」と、意見や質問が てタンパク質でしょ」「マコモっ 表情は真剣そのもの。「豚肉

でいました。学校憶を頼りに考え、

を食べる

菰野町産のマコモなどを使った特 番給食の日」には、 るかを学んでいる学校もあります る食材がどのように生産さ あるメニュ (の日」には、三重県産の食毎月2回ある「みえ地物ー したメニューが並びます。 の食材を学び、 食べて育ってい町の子どもたち。 食 あり、 材で育 ます。 子どもた つ菰野 地 元 味わ れて

また、

材を使用

内で生産され た拡野 高 こでは、 の教材に

中学校給食、まずは食べてみて

中学校給食でも栄養士が作成した 献立を温かいものは温かく、冷た いものは冷たく提供します。 栄養バランスが整った中学校 給食を食育のためにも、家庭 の弁当作りの負担軽減のため にも、たくさんの人に利用 してもらいたいです。

菰野町教育委員会

またぐちゆきひろ 北口幸弘



つぼ漬け 卯の花炒り 戦時中の食事を体験するための1年に1度の平 和給食。すいとんには小麦粉を練って作った団 子が入っています。

菰野のお米を味わってほしい

給食で使うお米は有機栽培の無農 薬に近いものを出荷していま す。これからも子どもたちに は、学校給食で私たちが大 切に育てた菰野のお米を存 分に味わい、大きく育って もらいたいです。

広報こもの No. 712

5