

# 見て感じて食べてみよう！～益田市の給食について～

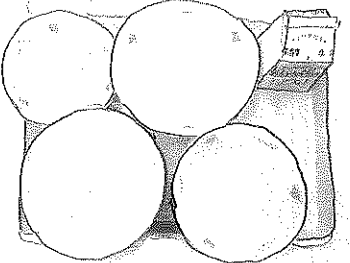
益田市の給食について紹介します。

## 1. 給食で使う食器はオーブ製品！

給食で使う食器は全部で4枚あります。(基本の4枚とカレー皿) その他に、

はしやスポン、お盆も加わり、たくさんのおもを毎日使用しています。食器には、

益田市の花である水仙が描かれています。益田市のために特別にデザインした食器です。また、お盆やごはん食器の色も水仙を思わせる優しい黄色をしています。大切に使用して下さいね！

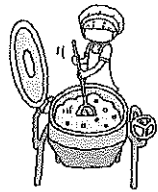


## 2. 安全安心な給食作り

衛生管理のもと、食中毒や異物混入に注意しながら給食作りをしています。



虫などいないか、3回洗いをしながらチェックしています。



きちんと加熱してきたか、おんど温度をはかす、チェックします。

## 3. 地産地消への取り組み

地産地消とは、地元でできた産物を

地元で消費することを言います。

給食でもたくさん益田の食材を使っています。

### 昨年度の地産地消率

59.4%  
(重畳ベース)

とれてすぐの野菜が使えるように献立内容を相談したり、

たくさん収穫される時期に加えて、保存しておき

長い期間使えるようにしたりして、みなさんに少しでも多くふるさとしてある

益田の食材を味わってほしいと努力しています。

## 4. 益田市保育研究会との連携

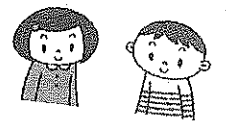
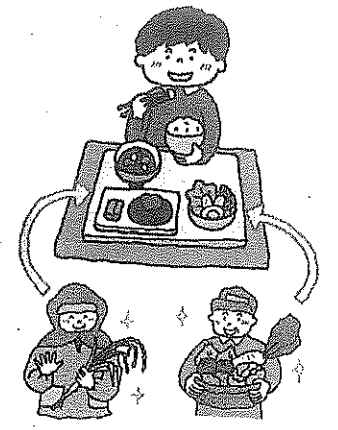
毎月、保中連携献立として旬の食材を

使ったメニューや、郷土料理などを中じに

共通献立を提供しています。他にも

お互いに情報交換等を行い、一貫した

食育を目指して協力しています。



給食は、一人一人の体と心の成長のために、栄養バランスのよいおいしい食事作りを心がけています。また、望ましい食習慣や実践力を身につける役割もあります。家庭も給食を思い出して、バランスのよい食事を心がけましょう。