



給食だより

鳥栖市教育委員会
令和6年4月発行



ご入学、ご進級おめでとうございます。明るい春の日差しとともに、新学期が始まりました。子どもたちの心と体の健やかな成長を支えるよう、今年度も安全でおいしい給食の提供を目指します。

中学校給食について



中学校給食は、曾根崎町にある
(株)日米クックの調理場で作られています。

主食

お米は鳥栖市産の「夢しずく」
「ヒノヒカリ」を使用しています。
また、月2回程度、パンを提供し
ています。

牛乳

牛乳は、毎日1本つきます。

その他

季節や行事に応じての
献立、デザートもあります。



(給食のイメージ)

アレルギー対応

アレルギー対応については、小学校同様に、
食物アレルギー対応の食物（鶏卵・乳・えび・かにの4品目）に関して、
「完全除去」を基本とした対応食の提供を行います。

学校給食は、食塩相当量
の摂取基準値に沿って作ら
れるため、薄味になります。

中学校給食はトレイ、お箸類がありません。ランチョンマットとお箸類を持参してください。

朝ごはんをしっかり食べよう!

朝、光（ひかり）を体に浴びる（たす）ことで体を目覚めさせます。

朝食の役割も、体や心への「ひ・か・り・た・し」。朝食を食べることで、元気に生活ができます。

朝ごはんの役割は「ひ・か・り・た・し」

ひまん防止

五感を刺激し
からだを目覚めさせる

聴覚

視覚

嗅覚

味覚

触覚



生活の
リズムを整える

たいおんを上げる

しゅうちゅうりよく
アップ