

給食だより 4月号

4月の地産地消

米 だいず 若さのみそ
にんにく 干しいたけ ゆず果汁

4月のかみかみ献立

17日 おさつスティック
24日 大豆のコンソメスープ

ご入学・ご進級おめでとうございます

保護者の皆様へ

陽春の候、保護者の皆様におかれましては、ますますご健勝のこととお喜び申し上げます。日頃は、学校給食の運営につきまして、ご理解・ご協力いただきありがとうございます。

相生市の学校給食は、『まるまる満点 多彩なメニュー 未来につながる 相生の給食』のテーマのもと、食材の購入・献立・調理等に研究と工夫を重ね、栄養管理面や食育について充実を図ってきました。今後も、安全・安心、栄養バランスはもとより、地元の旬の食材や県産の食材を活用した、子どもたちの喜ぶおいしい給食、よりよい学校給食を目指していきたいと考えています。ご理解・ご協力のほど、よろしくお願いします。

さて、平成23年度より始めました給食費の無料化ですが、今年度も引き続き実施する運びとなりました。相生市ではこの事業を通して、経済的負担の軽減だけでなく、子どもたちの心と体の健やかな成長と、食に関わる人々や自然の恩恵に感謝する心や、食の大切さを身に付けることに寄与することを願っています。



相生市の学校給食

<主食>

*ごはん 週4回

相生産及び兵庫県産の米を使っています。

精白米の量で 1人あたり

小学校低学年 60g

中学年 70g

高学年 80g

中学校 90gです。

わかめごはん、たきこみごはん、ちらしずし、赤飯などもあります。



*パン 週1回(木曜日)

小麦粉の量で 1人あたり

小学校低学年 40g

中学年 50g

高学年 60g

中学校 70gです。

揚げパン、米粉パン、黒糖パンなどもあります。



<牛乳>

基本的には毎日牛乳が付きますが、月2～4回、牛乳以外の飲み物になります。給食に牛乳が付かない日や給食のない日は、家庭で牛乳や乳製品をとりましょう。



<副食(おかず)>

煮物、汁物、揚げ物、和え物(サラダ)炒め物、蒸し物と様々な調理法で変化を付けています。また、地産地消を推進し、地元の旬の食材を使った栄養バランスのとれた副食を心がけています。特に毎月19日は『食育の日』として地元の食材を多く使った献立を実施しています。あわせて、季節ごとの行事食や、日本各地の様々な郷土料理も取り入れています。

毎週木曜日は噛む力を付けるために、かみかみ献立を実施しています。



令和7年度1学期の学校給食は、

4月11日(金)から7月15日(火)までです。



(小学1年生は4月18日(金)から始まります。)