

給食だより

久御山町
学校給食
研究会

4月

ご入学・ご進級 おめでとうございます



新しい学校や学年になり、令和7年度が始まりました。

今年度もみなさんの心と体の健康のため、安心安全はもちろんのこと、

学校が楽しみになるようなおいしい給食を作っていきます。



久御山町の学校給食を紹介します！

主食

低・中・高学年・中学生で
量がちがいます。

月・火・木・金：ごはん

久御山町産ヒノヒカリと
各校で炊いています。

水：パン

コッパパンや黒糖パンなど
いろいろな種類があります。

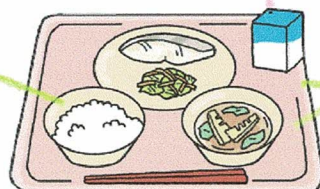
あ
揚げパンなどにカロエ
することもあります。

牛乳

南丹市で製造された
200mlのパック牛乳が毎日

つきます。成長期に欠かせ

ないカルシウムを補います。



おかず

肉・魚・卵・豆・豆製品・野菜などを
様々な方法で調理します。又御山町

でとれた野菜や町内産のみそを献立
に取り入れています。

主菜・副菜・汁物等、合わせて

2〜3品つきます。デザートや
果物がつくこともあります。



手作りしています

ハンバーグや肉団子、フライなども給食室でひとつ
ずつ手作りにしています。加工食品はなるべく使用せず、
みそ汁は煮干から、すまし汁は昆布やかたおからだしをとっています。

- 各学校で給食を作る単独校方式です。
- 小学校・中学校は原則同一献立です。(行事等により変更する場合があります。)

こんなことに気をつけて給食を作っています！

食材

野菜・肉などの生鮮食品は、
国産のものを使用しています。



衛生

野菜や果物は流水でよく洗い、生で食べる果物などは
除きすべて加熱調理しています。また、エプロンを使い分け
るなど衛生管理を徹底しています。



献立

行事食や郷土料理、新メニューなど
様々な献立作りを心がけています。



栄養

「学校給食摂取基準」に基づき、児童生徒の成長に
必要な栄養素がとれるように考えています。

学校給食摂取基準 (文部科学省)

1日に必要とされる栄養素量の約1/3がとれるように、基準値が定められています。
とりにくいカルシウムは1/2量を、とりすぎが心配な食塩は1/3未満になるように考えています。

エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
650 kcal	21~23 g	14~22 g	2g未満	350mg	50mg	3mg	2mg	200 μg	0.40 mg	0.40 mg	25 mg	4.5 g

保護者のみなさまへ

- 令和7年度より 町立こども園、小・中学校の給食費は久御山町から全額補助されるため、給食費の徴収はありません。
- 給食当番の白衣は、当番の児童が持ち帰ります。洗濯・アイロンがけをして翌週のはじめに持たせてください。ボタンのはずれなどを修理していただくと助かります。

