

給食だより

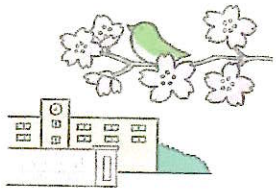


4月 久御山町学校給食研究会

久御山町の学校給食を紹介します!

ご入学・ご進級 おめでとうございます

元気いっばいの新入生をお迎え、令和6年度が始まりました。
今年度も、児童生徒のみなさんの心と体の健やかな成長のため、
安心・安全ほもちろんのこと、子どもたちが楽しみにしてくれる
ようなおいしい給食作りに努めていきます。
ご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。



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。



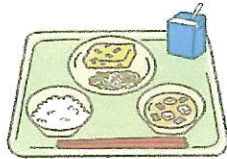
栄養

「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。



献立

行事食や郷土料理、世界の料理など、様々な献立作りを心がけています。



調理・衛生

野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物は除き可食部を加熱調理していただきます。また、エプロンを使い、分けると衛生管理を徹底しています。



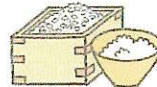
学校給食摂取基準 (文部科学省)

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の量を、とり過ぎが心配な食塩は1/3未満にとるよう考えています。

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
650kcal	21~33g	14~22g	2g未満	350mg	50mg	3mg	2mg	200μg	0.40mg	0.40mg	25mg	4.5g

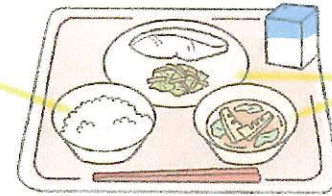
主食

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を本校で炊飯しています。
水：パン
ゴッパンや黒糖パンなど色々の種類があります。
揚げパンなどに加工することもあります。



牛乳

南丹市で製造された200mlのパック牛乳を毎日つきます。成長期に欠かせないカルシウムを補います。



おかず

肉・魚・豆・豆腐・卵・野菜などを様々な方法で調理します。久御山町でとれた野菜や町内産のみそを南丹産に身すり入れています。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。

手作り感

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、たまご汁は昆布やかつおからとっています。

水方式

各学校で給食を作る単独校方式です。小学校・中学校は同一献立です。(行事等により変更可能な場合があります。)

給食費

久御山町から1か月500円の補助があり、保護者負担額は1か月3,900円です。令和6年度は物価高騰対策のため、1食28円の補助があり、1食約288円で作ります。

保護者のみなさまへお願い

給食当番の白紙は、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。
ボタンのほつれなどを修理していただくことも可能です。

