

給食だより

4月

久御山町
学校給食
研究会

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を
各校で炊いています。

水：パン

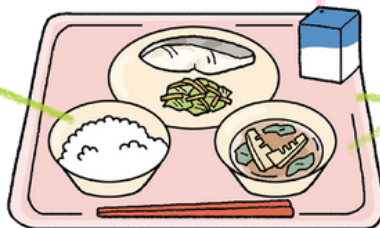
コッペパンや黒糖パンなど
いろいろな種類があります。

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。久御山町
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
果物もつくこともあります。



手作りを心がけています

ハンバーグや肉団子、フライなども給食室でひとつ
ずつ手作りしています。加工食品はなるべく使用せず、
みそ汁は煮干しから、すまし汁は昆布やかつ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^き気をつけて給食^{きゅうしょく}を作^{つく}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3回洗い、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
さまざま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B ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維
650 kcal	21~33 g	14~22 g	2g未満	350mg	50mg	3mg	2mg	200 μg	0.40 mg	0.40 mg	25mg	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負担補助されるため、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。

