



# 令和2年 4月 給食だより

きゅうしょく

青海町共同調理場



こんげつ 今月のテーマ・・・給食について知ろう

学校給食の役割は？どんな給食が出るのかな？

お知らせ

今年度より給食だよりを【青海町共同調理場】として発行します。各校の予定は「今月の予定」をご確認ください。



小学校中学年一人一食あたりのエネルギー量をカロリーで表示しています。

同じく、一食あたりのたんぱく質をgで表示しています。



各校の1年生給食開始日は入学・進級お祝いこんだてです☆

食育の日！ 今月のメニュー

旬(しゅん)の食材をいただきます！

今年度の食育の日には季節を代表する新鮮でおいしい旬の食材が登場します！



にしんは「春魚(はるつげうお)」とよばれる春を代表する青魚です。

みそ汁にはやわらかく甘みがある春キャベツ、新玉ねぎ、新じゃがいもを使います。おたのしみに♪

曜日	月	火	水	木	金
6日	7日	8日	9日	10日	
13日	14日	15日	16日	17日	
20日	21日	22日	23日	24日	
27日	28日	29日	30日		

今月の予定  
7日…給食開始 (2~6年生のみ)  
9日…石川小1年開始  
10日…加茂小1年開始  
17日…食育の日

\*都合により献立内容が変更になることもあります。ご了承ください。

# ★楽しい給食が、はじめます★

青海町共同調理場では、7名の調理員さんが力をあわせて約530人分の給食を調理しています。石川小学校へは作りたての給食をトラックで配送しています。



給食では、味覚の発達・形成時期である子どもたちに、食材本来のおいしさを知ってもらうために旬の食材を使用したり、味付けや調理法を工夫したりしています。

加茂市産のおいしいコシヒカリを年間を通して使用しています。火・木曜日はパンかめんのこんだてです。また、米粉パンや米粉めんも登場します。



毎月19日「食育の日」には、**アルビレックス牛乳**がつきます。

汁物はかつお節と昆布でだしをとり、具沢山でうす味に仕上げています。みそ汁や煮物、スープなど種類はさまざまです。

## 学校給食の基本＜おぜんの形＞



## 給食の栄養

### \* 調理場のメンバーをご紹介します \*

栄養教諭	中川	
調理員	番場	弦巻
	東條	大橋
	遠藤	山田
	小菅	

よろしくお祈いします!

文部科学省の学校給食摂取基準を基に献立を作成しています。※表は小学校中学年の摂取基準値です。

栄養素等	給食の摂取基準	4月の栄養価
エネルギー(kcal)	650	634
たんぱく質(g)	21.1~32.5	24.7
脂肪(g)	14.4~21.7	20.5
カルシウム(mg)	350	371
鉄(mg)	3	2.6
ビタミンA(μg RE)	200	201
ビタミンB1(mg)	0.4	0.4
ビタミンB2(mg)	0.4	0.5
ビタミンC(mg)	20	17
塩分(g)	2	2.3
食物せんい(g)	5	5.9
マグネシウム(mg)	50	93
亜鉛(mg)	2	2.8

## 給食費について

保護者のみなさまからいただく給食費は全て食材料費として使用し、光熱水費や人件費は市が負担しています。

給食費の集金は、原則8月を除く10ヶ月とし、2月は食べた回数と基本回数との差を学校・学年ごとに計算して決定する“調整月”となります。

	一食単価	月額	年間基本回数
小学校	285円	5330円	187回

### ☆返金について☆

- 入院やけがなどで連続して5日以上欠席する場合(土日・祝日含まない)は、連絡を受けた翌々日から給食を停止し、発注変更できた日数分の給食費を返金します。その際は、学級担任までお知らせください。
- インフルエンザなどによる「学級閉鎖」での欠食について、発注の関係で学級閉鎖1日目の返金はありません。ご了承下さい。

## 食物アレルギーについて

調理場では、アレルギー診断を受けた児童の希望者に、詳しい給食の材料表をお渡ししています。

また、毎日付く牛乳について、医師の診断に基づいて停止することも可能です。

不明な点は、各学校の養護教諭や、調理場栄養教諭にご相談ください。

7月より開始されるレジ袋の有料化に伴い、今年度より給食で使用するゴミ袋を市の予算で購入します。これまでご持参にご協力いただき、ありがとうございました。