



こんげつ きゅうしょく み たの きゅうしょく
今月のテーマ…給食のきまりを身につけ楽しい給食にしよう

Main table containing a calendar of school lunches from April 7th to 28th. Each day's entry includes the date, meal name, food items, and nutritional information. A special 'Educational Day' (食育の日) is held on April 19th with a 'Various Anniversary Lunch 2023' (いろいろ周年給食2023).

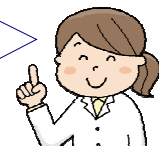
食育の日! 今月のメニュー

いろいろ周年給食2023

今年度は加茂小学校は創立150周年です。また、加茂市内でもほかにも節目を迎える学校がいくつかあります。そこで、今年度の食育の日は、2023年のいろいろな「周年」にまつわる給食を提供します。4月は、2023年は日本とアメリカの交流が始まって「170周年」ということで、「アメリカ」の料理が登場します。



下段に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量をgで表示しています。

Summary table for nutritional information: あかの食品 ~おもに体のもとになる食品~, きいろの食品 ~おもに熱や力になる食品~, みどりの食品 ~おもに体の調子を整える食品~, エネルギー (kcal), たんぱく質 (g).

★楽しい給食が、はじまります★

給食の時間は、食べ物^{たべもの}のことや栄養^{えいよう}のことを勉強^{べんきょう}する時間^{じかん}です。一人ひとり^{ひとり}が給食^{きゅうしょく}のきまりと食事^{しょくじ}のマナー^{まも}を守り、全員^{ぜんいん}で楽しい給食^{きゅうしょく}の時間^{じかん}にしましょう。

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献立です。また、米粉パンや米粉めんも使用します。



毎月19日「食育の日」にはアルビレックス牛乳がつかます。

汁物はかつお節と昆布でだしをとり、具たくさん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

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。

【給食の摂取基準】

◆エネルギー	650kcal	◆ビタミンB2	0.4mg
◆たんぱく質	21.1~32.5g	◆ビタミンC	25mg
◆脂質	14.4~21.7g	◆食塩相当量	2g未満
◆カルシウム	350mg	◆食物繊維	4.5g
◆鉄	3mg	◆マグネシウム	50mg
◆ビタミンA	200μgRE	◆亜鉛	2mg
◆ビタミンB1	0.4mg		

※小学校中学年の摂取基準です。

よろしくお願ひします！



衛生管理を徹底しつつ、「安全」「安心」「おいしい」給食づくりに力を入れて子どもたちの体と心の成長をサポートしていきたいと思ひます。

栄養士

調理員

(株)日本フードリンク

責任者

調理員



給食費について

保護者の皆様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月と3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 320円 *月額 6,336円

【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・祝日を含まない)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」は、発注の関係で学級閉鎖1日目の返金はありません。ご了承ください。

お知らせ



食物アレルギーについて

調理場では、アレルギーの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、毎日つく牛乳について、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、調理場の栄養士にご相談ください。

