

4月 きゅうしょくだより 令和3年 稲美町

稲美町の学校給食



入学・ご進級おめでとうございます。
給食室では、子どもたちの心と体の健やかな成長を支えるために、安全で安心な給食をたくさんの地元の食材で作ります。

ごはん

- ・月・火・木・金よう日
- ・地元産コシヒカリを減農薬で栽培した稲美ブランドの「石葉の香」を1週間分ずつ精米してもらっています。
- ・給食室で炊いているので季節ごとの炊きこみごはんや、混ぜごはんがてきます。



パン

- ・水よう日
- ・原材料の小麦粉は、兵庫県産60%以上の国産小麦を使っています。
- ・その日の朝に焼いたパンです。
- ・低学年・高学年・中学校で大きさが違います。
- ・小学校は学期に1度町内産小麦粉パンがあります。



学校給食の目標 (学校給食法) 身につけてほしいこと

 健康な体をつくる	 よい食べ方を学ぶ	 社会的性を身につける	 自然の恵み感謝する	 感謝の心を持つ	 食文化を知る	 社会のしくみを学ぶ
---	---	---	--	--	---	--

牛乳

- ・200mlの牛乳が毎日です。
- ・牛乳パックは、洗ってリサイクルします。
- ・成長期に必要なカルシウムを多く含んでいます。給食のない日もおうちで飲んでほしいです。



おかず

- ・地産地消にとりこんでいます。できるだけ、稲美町でとれた野菜を使います。使わないときは、兵庫県産、国産から選んでいます。
- ・食品添加物の少ないものを使います。
- ・旬の食材や、行事食をとり入れます。



稲美町では、月ごとの給食目標があります。給食日より毎月の目標と、気をつけるポイントを書いているので参考にしてください。

栄養価

- ・文部科学省が策定した学校給食摂取基準を基としています。
- ・エネルギーの基準量は小学校(中学年)が650kcal、中学生が830kcalです。
- ・1か月の平均が基準量になるよう献立をたて、配分時に、学年の適正量に合わせます。

ひょうごの日

- ・毎月19日の「食育の日」を、稲美町では「ひょうごの日」として、兵庫県の食材を多くとり入れた献立にしています。
- ・各学級にプリントを配布し、その日の兵庫県産、稲美町産食材を知らせます。



4月の目標

協力して給食の準備をしよう

みんな
若くして
手を洗おう



給食当番さん

重いものや熱いものは、1人で持たず、2人で運ぶ。

床やろうかは、汚れていたら、床には置かない。



給食当番以外の人



準備ができるまで、静かに待ちましょう。

机の上をかたづけ、窓を開け、空気を入れかえよう。



食物アレルギー

- ・稲美町では、食物アレルギー対応マニュアルを策定し、食物アレルギーを持つ児童・生徒に対応しています。
- ・できる限り、アレルギーを控えられた献立にしています。
- ・心配などがあれば、学校にお知らせください。

給食費

- ・小学校は、1食257円、中学校は、1食290円です。
- ・毎月のお支払表で、その月の給食回数とかけかたをお知らせしています。
- ・お支払表など、当日決まった給食については、給食費の返金はありません。