

給食だより

入学・進級おめでとうございます

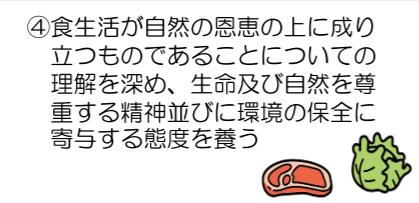
新年度が始まりました。楽しい学校給食もスタートします。

学校給食は、成長期の子どもたちの心と体の健康を守り、食について学ぶ教材として大切な役割を果たしています。学校給食に御理解と御協力をお願いします。



学校給食の目標

(学校給食法より)



学校給食とは？

★日常の食事の見本となるように、栄養教諭・学校栄養職員が献立を作成します。

学校給食では、子どもたちが1日に必要な栄養量のおよそ1/3を基準量としています。特に、不足しがちなカルシウムは必要量の1/2以上がとれるようになっています。



ごはん・・・週3回以上
豊田市産米『大地の風』
を使用しています。
パン・・・週2回以内
めん・・・月1回程度

副食

肉・魚・卵などの主菜と野菜・いも類などの副菜を組み合わせています。その他、果物・デザートが付くこともあります。

牛乳

給食に毎日つきます。成長期に必要とされるカルシウムが豊富です。

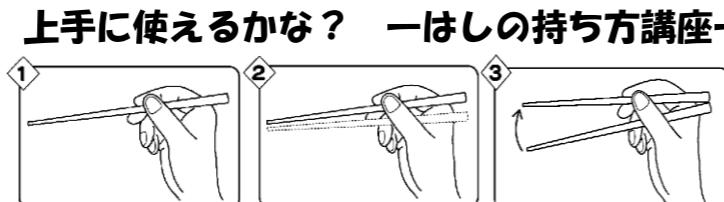


はしセット

はし、フォーク、スプーンを、献立にあわせて使ってください。

自分専用の「はしセット」です。毎日持ち帰って洗い、清潔に管理してください。

はしは、小学校、中学校入学時に成長に合わせて、長いサイズを配付します。ケース、フォーク、スプーンは、中学校卒業まで使用します。



- ①えんぴつを持つように1本持つ。
- ②点線部分のはしにもう1本を入れる。
- ③上手に持てたら上のはしだけ動かしてみよう！

令和4年4月 新年度号
豊田市教育委員会
編集 栄養教諭・学校栄養職員
豊田市HPに給食だよりカラー版を掲載しています。



給食ができるまで

<献立の作成から食材発注>

献立作成

Point !

- 安全でおいしい
- 行事食・季節の食材を取り入れる
- 使用食品数を豊かにする
- 地場産物を積極的に活用する
- 家庭でとりづらい食品を使用する

献立委員会

代表の先生と話し合い、献立を決定する。



物資選定委員会

安全・安心・おいしい食品を慎重に選ぶ。

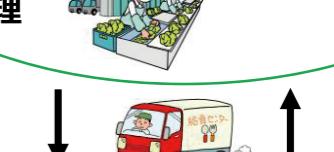
食材発注

<給食の提供と回収>

豊田市の給食調理施設

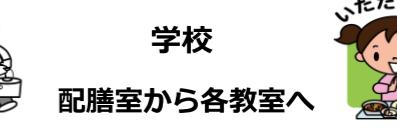
給食センター 7施設
学校(単独調理校) 2施設
令和4年4月現在

物資納入(検収)
下処理
調理



配送

回収



学校

配膳室から各教室へ



給食当番の身じたく



- ぼうし 髪の毛はぼうしの中に入れましょう
- マスク マスクをかけましょう
- 白衣 ポタンをきちんととめましょう

給食当番チェック表	
<input type="checkbox"/> からだの調子はよいですか？	(吐き気や腹痛や下痢などしていませんか?)
<input type="checkbox"/> 白衣をきちんと着ていますか？	
<input type="checkbox"/> ぼうしから髪の毛が出ていませんか？	
<input type="checkbox"/> マスクは忘れずにしていますか？	
<input type="checkbox"/> つめは短く切っていますか？	
<input type="checkbox"/> 手は石けんで、ていねいに洗いましたか？	
<input type="checkbox"/> ぬれた手を清潔なハンカチでふきましたか？	

清潔な手で配膳・準備をしましょう

石けんを十分に泡立てて、下の順番を参考にして洗いましょう。

一回の手洗いは、30秒を目安に行いましょう。



石けんをつけて泡立て、手の両手の甲を順番に洗う。ひらどうしをこすり合わせる。

指先、爪の間もていねいに洗う。両指の間をこすり合わせる(爪ブラシを使うとなおよい。)ように洗う。

親指はつけ根からしごくようにして洗う。

手首もよく洗う。

水でよくすいで、清潔なタオルなどでふく。

出典：『給食時間の5分間指導 食育早わかり図鑑』群羊社

石けんを使うと汚れや菌が落ちやすくなる。水洗いだけの場合と石けんを使った場合では、手に残っている菌の数が違うので、必ず石けんを使う。



豊田市食育キャラクターたべまる

給食に必要な費用

学校給食をつくるためには、食材料費のほか様々な経費が必要です。保護者が負担する給食費は、食材料を購入するための費用です。その他の経費は豊田市が負担しています。

保護者が負担する給食費

食材料費

ごはん、パン、めん、牛乳、野菜、肉類、果物、デザートなど。



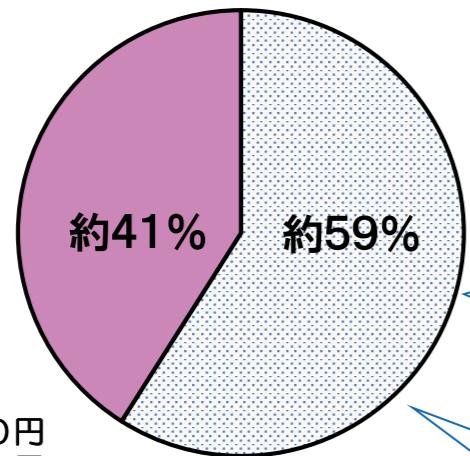
<給食費>

小学校 1食あたり 250円
中学校 1食あたり 280円
(平成31年4月1日改定)

その他（施設整備費など）

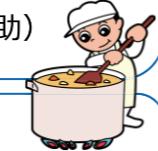
その他にも、給食センターや機械を直したり、食器洗浄・衛生管理用薬剤を購入したりするなど、いろいろな経費が必要です。

市が負担する経費



地産地食推進費

「豊田市の特色ある給食」の実施のために、食材料費の一部を補助しています。
(1食あたり約15円補助)



人件費

給食をつくるために、たくさん的人が働いています。

配送費

給食センターから学校へ給食を運ぶための費用です。



光熱水費

電気・水道・ガスなどの使用が必要です。

豊田市の特色ある給食

地産地食の取組



地域で採れた農水産物を、その地域で消費することを「地産地消」と言います。豊田市では食べることに重点をおいて、「地産地食」と呼んでおり、材料費の一部を市が補助しています。

米

大地の風
ミネアサヒ

ごはんは「大地の風」の他、「ミネアサヒ」を年数回。その他「大地の風」で作った「米粉パン」が月1回。「大地の風」と「きぬあかり」で作った「ナン」が年1回。

大豆

フクユタカ

「納豆」や「豆腐」「水煮大豆」「蒸し大豆」「節分豆」等を実施。

あゆ

矢作川で育ったあゆを使い、「あゆの一夜干し揚げ」を年1回。

小麦

きぬあかり

「スライスパン」と「ツイストパン」を月1回。
「中華めん」「豊田めん」を年数回。

もも

なし

ブルーベリー

猿投地区で収穫されるもも、なしを使った「ももゼリー」「なしゼリー」、稻武地区で収穫されるブルーベリーを使った「ブルーベリーゼリー」を年1回。

抹茶

豊田市産抹茶を使用した「抹茶ふりかけ」を年数回。「抹茶プリン」を年1回。

行事食

毎月の行事にちなんだ料理や食品を提供しています。



例) 4月 入学・進級祝い献立



例) 豊田ブランドの日献立 (10月・12月)

豊田ブランドの日

保護者の方へ

給食費について

① 給食費の請求額について

給食費は、「お子様が食べた食数」ではなく、「お子様のために用意した食数」で請求します。
転出、長期欠席により給食を中止したい場合は、学校に御相談ください。

② 就学援助制度について

経済的理由により給食費等の支払いが困難な場合は、就学援助の制度があります。
制度について、詳しくは学校又は学校教育課（電話：0565-34-6661）へお問合せください。

③ 給食費の請求について

給食費は、保護者の口座から引き落とされます。金額や支払い日については、各学校から連絡しますので残額の確認をお願いします。

なお、請求は校長が行いますが、未払いの状況により、豊田市より督促等を行います。また、状況により裁判所を通じた手続きをとる場合があります。

アレルギー疾患等の対応について

豊田市の学校給食では、食物アレルギー及びその他の疾患により、牛乳の飲用を医師から制限されている児童生徒に、飲用牛乳にかえて緑茶を提供しています。希望される場合は、学校へ申し出てください。申請には、医師の診断書が必要です。審査の後、緑茶が提供されます。

提供開始月は、申請の時期により異なります。（提供開始月 9月・1月・4月）

豊田特別支援学校の調理場が新しくなりました！

豊田特別支援学校では、令和3年9月1日から新調理場での給食提供を開始しました。設備が新しくなったことで、形態食が従来の3形態から6形態までを調理できるようになりました。現在、小学部から高等部までの児童生徒と職員合わせて約200食を調理していますが、そのうち約40食が形態食です。



▲形態食調理スペース



▲形態食の一例



形態食とは？

食べる機能の発達段階に合わせて、食材の「大きさ」「硬さ」「粘度」などに配慮し、食べやすく、安全に栄養摂取できるように調理した食事のこと。



形態食調理は、圧力鍋を使用して食材を軟らかくしたり、3規格のこし網を使用して、食材の粒感を調整したりしています。1人ひとりに合わせた形態で提供し、おいしく食事ができるような工夫をしています。

南部給食センターの一日が紹介されました！

見て楽しめるものづくり体験イベント「わくわくワールド」が開催されました。そこで、工場見学のコンテンツにおいて、南部給食センターの一日が紹介されました。右のQRコードから視聴できますので、普段は入ることができない給食センターの中を見学してみてください。

