



きゅうしょく

給食だより

令和6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



入学・進級おめでとうございます

新年度が始まりました。学校給食もスタートします。

学校給食は、成長期の子ども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。

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る

好き嫌いをなく食べると元気が大きくなれるよ!

②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養う

③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養う

みんなで食べるとおいしいね!

学校給食の目標

がっこうきゅうしょくほう (学校給食法より)

④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養う

⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導く

今日の給食はどこでとれたものが使われているのかな?

⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深める

⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養う

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。

副食

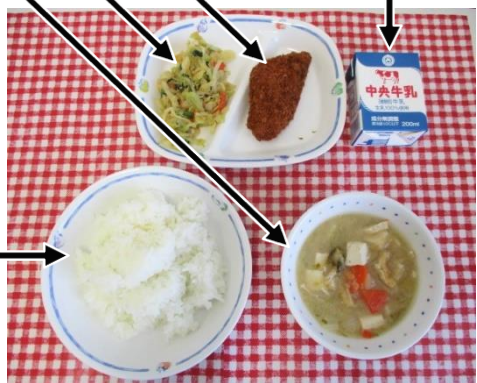
魚・肉・卵などの主菜と野菜・いも類などの副菜を組み合わせています。その他、果物・デザートがつくこともあります。

牛乳

毎日つきます。成長期に必要なカルシウムが豊富です。

主食

ごはん・・・週3回以上 豊田産の『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



給食ができるまで

献立の作成から食品発注

献立作成

ポイント!

- 安全でおいしい
- 行事食・季節の食品をとり入れる
- 使用食品数を豊かにする
- 地場産物を積極的に活用する
- 家庭で食べる機会の少ない食品も使用する

献立委員会

献立に関する意見を集めて検討する

物資選定委員会

安全・安心・おいしい食品を慎重に選ぶ

食品発注



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6年4月現在

物資納入(検収) 食器・食缶洗浄
下処理 消毒・保管

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てみましょう

マスク

マスクをつけましょう

白衣

ボタンをきちんととめましょう

給食当番チェック表

- からだの調子はいいですか?
(吐き気や腹痛、下痢などをしていませんか?)
- 白衣をきちんと着ていますか?
- ぼうしから髪の毛が出ていませんか?
- つめは短く切ってありますか?
- 手は石けんで、ていねいに洗いましたか?
- めれた手を清潔なハンカチでふきましたか?

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た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。

上手に使えるかな? 一はしの持ち方講座



- ① えんぴつを持つように1本持つ。
- ② もう1本を親指の付け根から中指と薬指の間に通す。
- ③ 上手に持てたら上のはしだけ動かしてみよう!


とよたし とくしょく きゅうしょく 豊田市の特色ある給食

ちさんちしょく とりくみ 地産地食の取組

ちいき と のうすいさんぶつ ちいき しょうひ ちさんちしょう い
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。
とよたし た じゅうてん ちさんちしょく よ がっこうきゅうしょく せっきよくてき と い
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、学校給食で積極的に取り入れています。


こめ 米
ちいき かぜ 大地の風 ミネアサヒ

「ごはん」：だいち かぜ 大地の風・ミネアサヒ
「米粉パン」：こめこ だいち かぜ 大地の風
「ナン」：だいち かぜ 大地の風




こむぎ 小麦
ちゅうか きぬあかり

「スライスパン」「ツイストパン」「ナン」
「中華めん」「豊田めん」



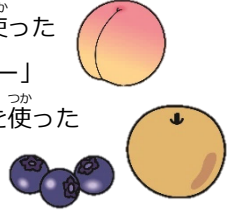
だいず 大豆
フクユタカ

なつとう とうふ みずいだいず む だいず
「納豆」「豆腐」「水煮大豆」「蒸し大豆」
せつぶんまめ
「節分豆」など




もも なし ブルベリー

さなげちく つか 猿投地区のもも、なしを使った
「ももゼリー」「なしゼリー」
いなぶちく つか 稲武地区のブルーベリーを使った
「ブルーベリーゼリー」




あゆ

やはぎがわ そだ つか 矢作川で育ったあゆを使った
「あゆの一夜干し揚げ」




にく ぶた肉
とよたし ぶた 豊田市のブランド豚「とよたひまわり
ポーク」をつか ぶたどん 「豚丼」「しょうが炒め」
とよた ひまわりポーク 「ミンチカツ」「コロッケ」



まっちゃ 抹茶

まっちゃ 「抹茶ふりかけ」
まっちゃ 「抹茶プリン」



ぎょうじしょく 行事食

まいつき ぎょうじ 毎月行事にちなんだ
りょうり しょくひん ていきょう 料理や食品を提供しています。



れい 例) 2月 せつぶんこんだて 節分献立

とよた 豊田ブランドの日

とよた しさん しょくひん つか こんだて 豊田市産の食品を使った献立を
ねんすうかいじゅうし 年数回実施しています。



れい 例) 11月 とよた 豊田ブランドの日献立

たべまる 給食

まいつき とよたし にんき きゅうしょく しょうかい 毎月、豊田市の人気給食のレシピを紹介
してあります。下のたべまるをタップして、検索
がめん に「たべまる 給食」と入れると見ることが
できます。



とよた ししょくいく 豊田市食育キャラクター たべまる

保護者の方へ

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、飲用牛乳にかえてほうじ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、医師の診断書または、学校生活管理指導表が必要です。審査の後、提供が開始されます。提供開始月は、申請の時期により異なります。(提供開始月 4月・9月)
また、疾病により学校給食の詳細な情報が必要な場合は、学校へ申し出てください。