

給食だより

令和5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

給食ができるまで

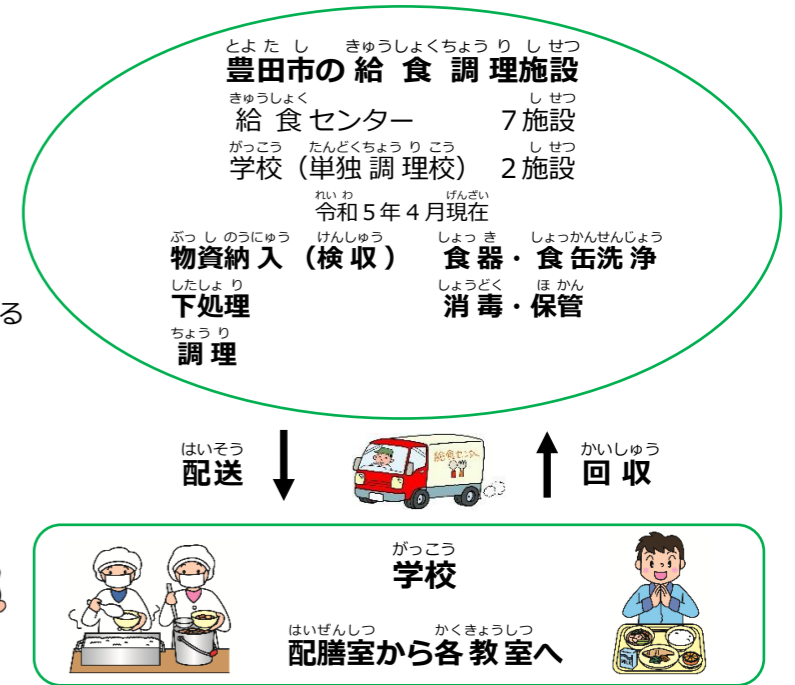
入学・進級おめでとうございます

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。

<献立の作成から食品発注>

- 献立作成のポイント！
- 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を使用する

<給食の提供と回収>



学校給食の目標

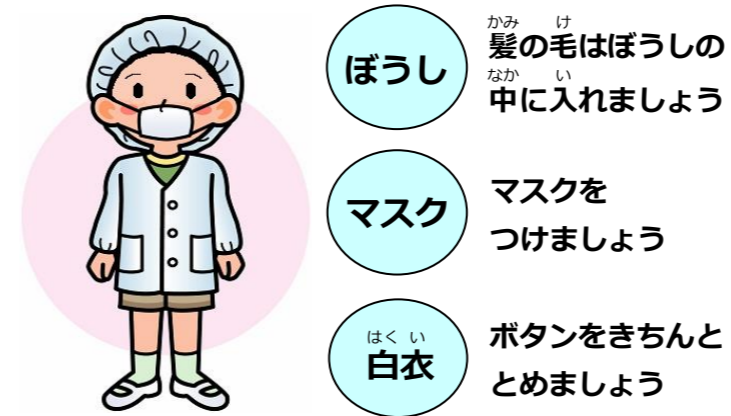
①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る
 ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、望ましい食習慣を養う
 ③学校生活を豊かにし、明るいつながり及び協同の精神を養う
 ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養う
 ⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養う

今日の給食はどこでとれたものが使われているのかな？

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

- 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
 ↓
 食品発注

給食当番の身じたく



給食当番チェック表

□からだの調子はよいですか？
 （吐き気や腹痛や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？

□ぬれた手を清潔なハンカチでふきましたか？

学校給食とは？

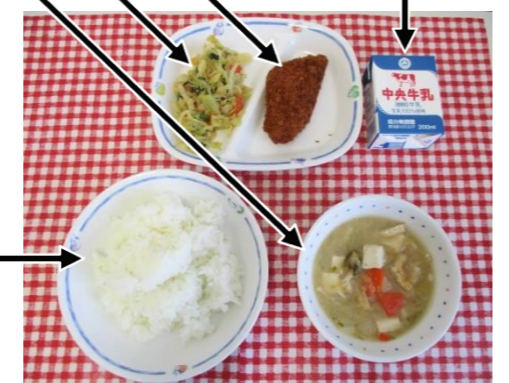
★日常の食事の見本となるように、栄養教諭・学校栄養職員が献立を作成します。

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・デザートが付くこともあります。

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回以上豊田市産の『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

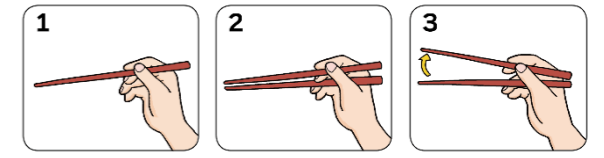


はしセット

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。



上手に使えるかな？ 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！



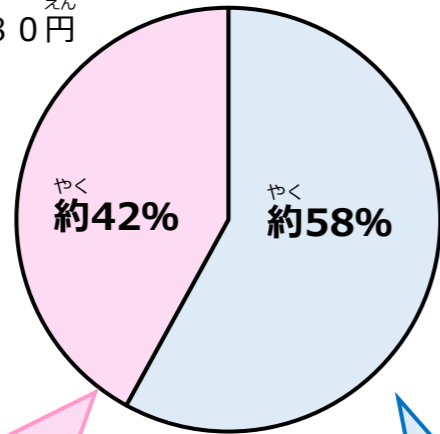
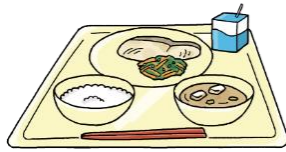
給食に必要な費用

学校給食をつくるためには、食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。

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)



保護者が負担する給食費

食料費

肉類、魚類、牛乳、ごはん、パン、めん、野菜、果物、デザートなど。

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多くの人が働いています。

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、

その他(施設整備費など)

給食センターや機械を直したり、食器洗浄・衛生管理用薬剤を買い取ったりするなど、いろいろな経費が必要です。

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、食料費の一部を市が補助しています。

こめ 米

「ごはん」：大地の風・ミネアサヒ
「米粉パン」：大地の風
「ナン」：大地の風



こむぎ 小麦

「スライSPAN」「ツイストパン」「ナン」
「中華めん」「豊田めん」



だいず 大豆

「納豆」「豆腐」「水煮大豆」「蒸し大豆」
「節分豆」など



あゆ

矢作川で育ったあゆを使った「あゆの一夜干し揚げ」



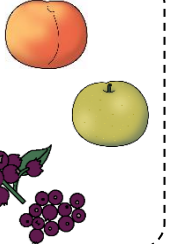
まっちゃ 抹茶

「抹茶ふりかけ」
「抹茶プリン」



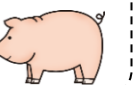
もも なし ぶるべりー

猿投地区のもも、なしを使った「ももゼリー」「なしゼリー」
稲武地区のブルーベリーを使った「ブルーベリーゼリー」



ぶた肉

豊田市のブランド豚「とよたひまわりポーク」を使った「肉じゃが」や「豚丼」
「しょうが炒め」「ミンチカツ」



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) 2月 節分献立

豊田ブランドの日

豊田市産食品を使った献立を年数回実施しています。



例) 11月 豊田ブランドの日献立

たべまる給食

毎月、豊田市の人気給食のレシピを紹介しています。下のたべまるをタップして、検索画面に「たべまる給食」と入れると見ることができます。



豊田市食育キャラクター たべまる

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、給食費が未払いになると、状況により豊田市より督促等を行います。また、裁判所を通じた手続きをとる場合があります。

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・4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。