

学校給食だより

平成27年4月
千早赤阪村立学校給食センター

ご入園、ご入学、ご進級おめでとうございます。

給食センターでは、子どもたちが毎日元気に活動できるように、安全でおいしい給食を作ることを目標にがんばっています。また、学校給食は元気な体をつくるだけでなく、望ましい食習慣をつくることや地域の食文化の理解、社交性を養うことなど色々な目的があり、学校園、地域を通じて食育にも取り組んでいます。

毎月、ご家庭向けに『学校給食献立予定表』を配ります。学校給食のこと、栄養のこと、食べ物のこと、健康のことなどを掲載します。また、ホームページも開設していますので、合わせてご覧ください。



■ 平成27年度 給食実施日数

	幼稚園	小学校	中学校
1学期	4/20~7/10 (32回)	4/9~7/16 (64回)	4/9~7/10 (56回)
2学期	9/3~12/16 (36回)	9/2~12/22 (69回)	9/3~12/16 (59回)
3学期	1/12~3/11 (26回)	1/12~3/23 (49回)	1/12~3/17 (46回)

ただし3歳児は5/7から、小学1年生は4/15から開始します。中学3年生は年間143回です。

■ 平成27年度 学校給食費 について

	幼稚園児	小学1,2,3年生	小学4,5,6年生	中学1,2年生	中学3年生
月額	2,350円	4,500円	4,600円	5,350円	4,800円

ただし、4.5歳児の4月分は1,050円、小学1年生の4月分は3,400円です。

- 給食費は毎月期日までに納入をお願い致します。(8月は徴収しません)
- 病気などで学校を長期欠席し、連続10回(園児は連続6回)以上給食を食べない場合は給食費を減額徴収いたします。
- 給食費は食材料費のみ保護者に負担していただきます。給食センターの維持管理費・光熱水費・人件費等は村が負担しています。
- 毎月納入していただいた給食費は年間の食材料費として運営させていただきますので、学級閉鎖や学校行事等で中止になった食材料費は返金しておりません。

■ 千早赤阪村の学校給食の内容

主食と副食(主菜+副菜)をとりそろえて、多くの食品をバランスよく!

主食

- 食事の中心として……エネルギーの半分は主食からとるようにしています
- いろいろな形の主食の工夫……バラエティー豊かな楽しい献立に

ごはん

炊き込みごはん、ちらしずし、まきずし、手巻きずし、おにぎり、ピラフ

パン

うずまきパン、黒糖パン、バターロール、クロワッサン、レーズンパン

めん

焼きそば、うどん、冷麺、スパゲティ、ラーメン、冷やし素麺

副食

- 手づくりこだわり、不要な食品添加物をできるだけ含まない本物の味を
だし汁はけずり節・昆布・煮干し、スープは豚骨でとる
カレー、ハンバーグ、揚げギョウザ、ゼリーなど、ひとつひとつ手作り
- 子どもたちの嗜好を考慮する
子供たちによる献立考案や、思い出の給食アンケートなど
- 季節や旬を大切に……行事食や郷土食を取り入れる



4・5月	入学お祝い・こどもの日	11月	弁当給食
6月	児童考案献立	12月	交流バインク・クリスマス献立
7月	七夕献立	1月	正月料理・震災献立
9月	お月見献立	2月	節分(まきずし献立)
10月	郷土食	3月	ひな祭り・卒業お祝い

- 牛乳で丈夫なからだづくり
子どものうちにカルシウムを充分とっておくと、骨折や大人になってからの骨粗しょう症の予防になります
- 地場産物・郷土料理を取り入れる
作り手の見える、千早赤阪村の野菜や果物を積極的に取り入れています
献立表にも掲載し、子ども達に地場産物の関心を深めて欲しいと思っています
- 食物アレルギー代替食で みんなが食べられる 給食を
食物アレルギーを持つ子どもに、原因食品を除き、代替りの食品を加えた代替食を作っています。見た目や栄養価も近くなるように工夫しています

給食センターホームページでは今日の給食の紹介を始め、献立表や安全安心の取り組み、食育のようすなども掲載しています。スマートフォンでもご覧になれます。<http://www.chihayaakasaka-kyushoku.com/>



