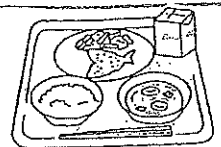


# 4月 ぎゅうしよくだより

令和6年  
稲美町



## 稲美町の学校給食

おうちの食と  
一緒に楽しみましょう



ご入学、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域の食材でつくりまします。

### 稲美町の学校給食 5つのひみつ

③ 本物の味  
給食では、昆布・削り節・煮干しなどでだしをとっています。天然のだしを使って食材の味を引き立てます。

① 地産地消  
稲美町の豊富な地元食材を優先して使っています。昨年度は46種類の稲美町産食材を使うことができました。

④ 愛情いっぱい  
給食は生産者や調理員さんに愛をこめてつくられています。カレーのしやなど手づくり給食を心がけています。

② ごはん  
各学校の給食室でごはんを炊く自炊炊飯です。

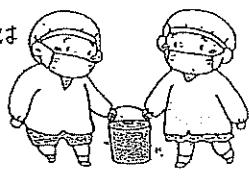
⑤ 安全安心  
食品添加物の少ないもの、アレルギーに配慮したものを選び、衛生に気をつけて作っています。



### 4月の目標 協力して給食の準備をしよう

#### 給食当番さん

重いもの、熱いものは1人で持たず協力して運ぼう



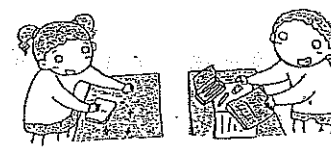
#### 床やろうか

よごれています。食缶や食器がごはんに置けません

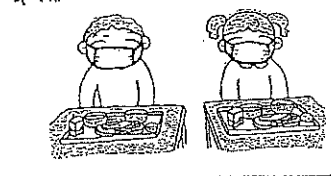


#### 給食当番さん以外

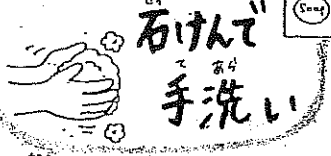
机の上をきれいにしよう



準備ができるまで静かに待とう



#### 準備前には...



石けんを手洗い  
稲美町には、月ごとの給食目標があります。

「ぎゅうしよくだより」に毎月の目標と気をつけるポイントを載せているので参考にしてください

#### ごはん

月・火・木・金曜日  
稲美町産コシヒカリの特別栽培米「万葉の香」です  
給食室で炊くので季節ごとの炊きこみごはん、混ぜごはんが出来ます



#### 牛乳

200mlの牛乳が毎日つきます  
牛乳パックはリサイクル材のため洗ったたんじょうめ材  
成長期に必要なカルシウムを多く含んでいるので給食のない日もおうちで飲んでほしいです  
ストロ-などでも飲みやすいパックになりました



#### パン

水曜日(小学校は学期に1回米粉パン)  
兵庫県産と北海道産の小麦粉を使っています  
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



#### おかず

できるだけ町内産、県内産、国産の食材を選んで地産地消に取り組んでいます  
食品添加物の少ないものを使います  
旬の食材も行事食をとりいれます



#### 栄養価

文部科学省が定めた学校給食摂取基準を基にしています  
エネルギーの基準量は小学校(中・高学年)が650kcal、中学生が830kcalです  
1か月の平均が基準量になるようにしています

#### 食物アレルギー

稲美町では食物アレルギー対応メニューを策定し、食物アレルギーをもつ児童、生徒に配慮しています  
できるかぎりアレルギーを控えた献立にしています  
心ごちなことがあれば学校にお知らせ下さい

#### 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いれた献立にしています  
兵庫県の豊かな恵みを感じてください



#### 給食費

1食 小学校は257円、中学校は290円です  
毎月の献立表で金額をお知らせします  
警報発表など、当日に決まった欠食については給食費の返金はありません

詳しくは裏を見て下さい


# 稲美町の学校給食

令和6年  
稲美町

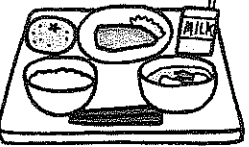
## 1. 学校給食のねらい

**学校給食の  
7つの目標**  
～学校給食法より～

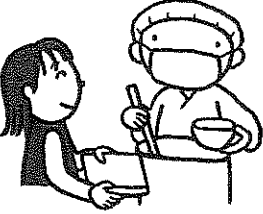
健康な体をつくる



望ましい食生活の  
お手本になる

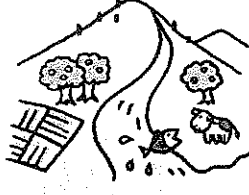


助け合い、協力し合う  
社会性を身につける




---


自然の恵みに  
感謝する心を育てる



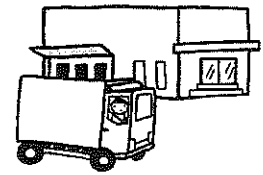
働くことを尊び、  
感謝する心を育てる



地域の食文化を知り、  
未来に伝える



食を通して社会の  
しくみを学ぶ



2. 対象 小学校5校 約 1,800人  
中学校2校 約 900人

3. 実施回数 令和6年度は、小学校 187回  
中学校 193回 の予定です。

4. 方法 単独校方式(町内統一献立 各校ごとに調理)

5. 経費 保護者負担……材料費のみ(小学校 1食257円)  
(中学校 1食290円)  
(牛乳 72円)  
町負担……施設・設備費・光熱水費・人件費

## 6. 形態 完全給食

主食 ごはん

月・火・木・金曜日

稲美町産コシヒカリの特別栽培米「万葉の香」です。  
自校炊飯の特徴を生かし、季節の食材を使った変わり  
ごはんは、30種類以上あります。

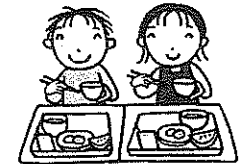
パン

水曜日 当日焼き

パン・ミニパン(麺のとき)・パンパン・  
アップルパン・きなこパン・米粉パンなど

副食

地産地消に取り組んでおり、地元でとれた食材をできるだけ使って、  
旬を感じられるよう心がけています。昆布、削り節、煮干しから  
だしをとり、加工品は、食品添加物の少ないものを選ぶようにしています。  
配分量は学年により差をつけます。



牛乳

200cc

## 7. 栄養量 文部科学省が定めた学校給食摂取基準を満たすよう心がけています。

|                | エネルギー<br>(kcal) | たんぱく質<br>(g)     | 脂質<br>(g)        | 食塩相当量<br>(g) | カルシウム<br>(mg) | 鉄<br>(mg) |
|----------------|-----------------|------------------|------------------|--------------|---------------|-----------|
| 児童<br>(8~9歳)   | 650             | エネルギーの<br>13~20% | エネルギーの<br>20~30% | 2未満          | 350           | 3         |
| 生徒<br>(12~14歳) | 830             |                  |                  | 2.5未満        | 450           | 4.5       |

|                | レチノール<br>(μg) | ビタミンB1<br>(mg) | ビタミンB2<br>(mg) | ビタミンC<br>(mg) | 食物繊維<br>(g) |
|----------------|---------------|----------------|----------------|---------------|-------------|
| 児童<br>(8~9歳)   | 200           | 0.4            | 0.4            | 25            | 4.5以上       |
| 生徒<br>(12~14歳) | 300           | 0.5            | 0.6            | 35            | 7以上         |

8. 衛生管理 給食調理員の健康管理と手洗いを徹底し、衛生管理基準に沿った  
衛生管理を行っています。

使用する食材の検収から調理まで、細心の注意を払います。

9. アレルギー対応 稲美町学校給食食物アレルギー対応マニュアルに基づき対応  
しています。