



4月

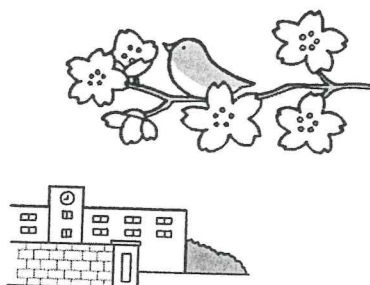
# きゅうしょくだより

令和8年

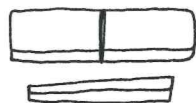
稲美町

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、  
たくさんの地元の食材で作ります。

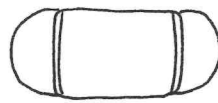


## 給食の時間のもちもの



おはし

毎日清潔なものを持てきましょう



マスク

## 給食当番さんへ



エプロン ぼうし

給食の前は...  
せっけんで  
手を洗おう!

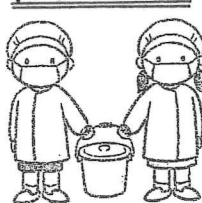


稲美町では、月ごとに給食目標が  
あります。毎月、目標と気をつける  
ポイントを書くのが参考にしてください。

## 4月の目標

協力して  
給食の準備をしよう

## 給食当番さん



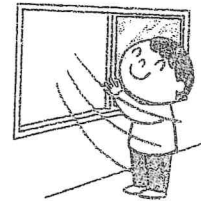
重いもの、熱いものは  
一人で持たず  
協力して運びましょう。

ゆかやろうかは汚れて  
います。食器や食器がごは  
ゆかに置けません。



## 給食当番さん以外

机や配膳台は  
片付けてきれいにしよう



窓をあけ、  
空気を入れかえよう

給食は 4月9日 からです  
(1年生は10日から)



# 稲美町の学校給食



## ごはん

月・火・木・金曜日

稲美町産コシヒカリの特別栽培米の  
「万葉の香」です

給食室で炊いているので変わりごはんができません



## パン

水曜日

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



## 牛乳

200mlの牛乳が毎日つきます

ストローなしでも飲むことができます

飲み終わったらリサイクルするために  
洗ってたたんで集めます



## おかず

旬の食材や行事食を取り入れます

できるだけ町内産・県内産・国産の食材を  
選び、地産地消にとりくんでいます

手づくりを心がけています



## 栄養価

文部科学省が定めた学校給食摂取  
基準に基づいて献立を作成しています  
1か月の平均が基準値になるように  
しています

## 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  
兵庫の食材を多く取り入れた献立にしています  
給食時間に各クラスにプリントを配布します



## 食物アレルギー

稲美町では食物アレルギー対応マニュアルを  
策定し、食物アレルギーをもつ児童・生徒に  
対応しています  
心配なことがあれば学校にお知らせください

## 給食費

小学校の給食費については、  
無償化のため  
保護者負担はありません

詳しくは裏面をご覧ください