

4月の給食だより

令和5年度 4月

富士宮市立学校給食センター

学校給食を通して学んでほしいこと

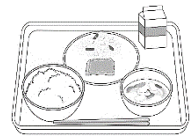
学校給食は、学校給食法により7つの目標に沿って作られています。
(7つの目標は4月献立予定表に掲載されていますので、合わせてみてください)
給食だよりでは、その目標に向けての富士宮市の学校給食での取組を紹介します。



富士宮市の学校給食への取組

理想の食事の「かたち」を伝える

一汁三菜（二菜）、正しい食器の置き方、自分の体に合った栄養など
いろいろな食の「かたち」を伝えていきます。



和食を積極的に取り入れる

食文化の伝承や健康的な食生活のために、月半分以上の和食や料理に
合わせた出汁の使用、旬の食材や行事食などを取り入れます。

新鮮な地域の食材を積極的に取り入れる

地元の食材を知り、親んでもらえるように、富士宮産の食材をとり
いれた「富士宮の日」、静岡県産の食材をとりいれた「ふるさと給
食の日」を毎月実施します。



献立や味つけを工夫する

いろいろな食材や料理を味わってもらうために手作り献立や新しい献立を取り
入れ、野菜などは味付けを食べやすく工夫します。

情報の発信

食を知り、楽しんでもらえるように、毎月の献立予定表や給食だより、放送資
料、わくわくランチタイム（給食時間資料）などで情報を発信していきます。



主食は、3日間のうち2日はごはん、1日はパンまたはめんがです。

静岡県産100%のお米を使い、「富士宮の日」には地元産の「コシヒカリ」、ふるさと給食の日には「きぬむすめ」を使います。



パンやめんは、100%国産小麦を使い、地元のパン屋さん、めん屋さんが製造、配送してくれます。



牛乳は、地元産生乳を100%使って、富士の国乳業が製造、配送してくれます。

<給食費について>

給食費は食材費として使われています。昨年より続いている物価高騰分に対応するため、不足する食材費は市で補填します。今年度も保護者負担額は据え置きます。

小学校 月額4,400円

1食約267円

中学校 月額5,300円

1食約322円

各学校年間181回実施予定です。



学校の給食で人気のあるレシピを富士宮市ホームページで公開しています。材料・作り方・ポイント・給食の献立例も紹介していますので、ぜひご家庭でのメニューにご活用ください。メニューは徐々に増やしていきます。

ここから見てね！



※学校給食の放射性物質検査の結果については、富士宮市のホームページに掲載しています。