

4月の給食だより

平成30年度 4月
富士宮市立学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます。

色とりどりの花が、新学期を祝うように咲きそろいました。規則正しい食生活を心がけ、新しい学校生活を元気にスタートさせましょう。

学校給食の紹介

学校給食の目標

(学校給食法 第一章第二条)

- ① 適切な栄養の摂取による**健康の保持増進**を図ること。
- 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、及び**望ましい食習慣**を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、**明るい社交性及び協同の精神**を養うこと。
- 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**を養うこと。
- 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**を養うこと。
- ⑥ 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こと。
- ⑦ 食料の**生産、流通及び消費**について、正しい理解に導くこと。



富士宮市の取組

①理想の食事の「かたち」を身につけられる献立を作成する。

理想の食事のかたち(和食の基本形である一汁三菜)に近づけるようにしています。副菜は、ごま和えやツナと一緒に和えるなど、野菜を食べやすい味付けにしています。



②新鮮な地域の食材を取り入れる。

富士宮市や静岡県産の食材を積極的に取り入れた「富士宮の日」と「ふるさと給食の日」を毎月実施しています。献立表では、富士宮市の食材に★、静岡県の食材に☆をつけています。また、下記に紹介しているとおり、多くの生産者が給食センターに新鮮な富士宮産の野菜を納品してくれています。



③和食を積極的に取り入れる。

平成25年に世界無形文化遺産に登録された和食を給食でも多く取り入れています。和食の基本となる出汁は、昆布、かつお節、さば節、いりこを料理に合わせて使い分けて、丁寧にとっています。

④多くの料理を取り入れる。

スチームコンベクションオープンを活用し、手作り献立、新しい献立も随時取り入れています。人気の献立のレシピは給食だよりでも紹介しています。

調理場の紹介

富士宮市立学校給食センターは、市内小中学校35校の全ての給食を調理、配送しています。

献立作成、食材購入は富士宮市が行い、調理、配送は民間(株式会社東洋食品)に委託しています。

給食センター内にアレルギー食対応室があり、食物アレルギー対応食を専任調理員が調理し、専用容器で配送しています。



学校給食費

今年度、給食費の変更はありません。

給食費は、その**全額が食材費**として使われ、その他の費用(人件費、光熱水費等)は全て市が負担します。

	小学生	中学生
月額	4,400円	5,300円
1食あたり	約267円	約322円

給食費の内訳

給食は、各学校年間181回実施します。

主食 (ご飯、パン、めん)	約45～50円 学年によって異なる
牛乳	約50円
おかず	上記の残り

給食の内容の紹介

主食

3日に2日はご飯、1日はパンです。
パンの日は月に1～2回めに変わります。

ご飯	静岡県産のお米を100%使用し、「富士宮の日」は富士宮市内産のお米を100%使用しています。
パンめん	静岡県産と北海道産の国産小麦100%で作られています。

牛乳

今年度より、**富士宮市内産生乳を100%使用した牛乳が、富士の国乳業で製造され、各学校に配送されます。**



おかず

上記「富士宮市の取組」にあるとおり、地場産物を使用した、安全、安心な給食を提供していきます。

生産者の紹介

感謝していただきます。

- ・佐野 勝久さん・・・外神
- ・小林 喜美さん・・・北山
- ・西山 昌徳さん・・・北山
- ・笹原 正敏さん・・・万野原新田
- ・龍田 純忠さん・・・上野地区
- ・渡辺 靖さん・・・杉田 など



大切です朝ごはん！

朝ごはんの役割

朝の排便をうながす

正しい生活リズムにつながる

脳や体のエネルギー源になる

給食だよりでは、毎月、朝ごはんの大切さを紹介していきます。

毎日朝ごはんを食べてから登校しましょう。