



そだちざかい

令和5年4月10日
4月給食だより 越前町学校給食センター



にゅうがく
ご入学、

しんきゅう
ご進級おめでとうございます



期待に胸をふくらませ、希望に満ちた新年度の始まりです。心も体も大きく成長するためには、健康が第一の条件です。その健康を保つために重要なのが毎日の食事です。給食センターも、おいしく栄養バランスのとれた給食でみなさんの健康づくりのお手伝いをしていきます。本年度もよろしくお願いいたします。



越前町学校給食センターでは、所長、次長、調理員約30名、栄養士4名で越前町内の小学校8校・中学校4校・宮崎地区の保育所3所（計約1900人分）の給食を作っています。



がっこう きゅうしょく

もくひょう

学校給食7つの目標

学校給食は、学校で食育を行うための「生きた教材」として、給食の時間はもとより、授業などでも活用されています。

7つの目標が達成できるように、衛生管理を徹底し、安全でおいしい給食作りに努めます。



子どもたちの健全な食生活のためには、家庭と学校の連携が必要です。
ご理解とご協力をよろしくお願いします。



献立表や給食だよりにも目を通して、ご家庭の食事の参考にしてください。また、お子さんと給食の内容や食べた時の様子、食事のマナーや食べ物を大切にするなどについて話し合ってみてください。食事の準備や後片づけ、買い物など、積極的にお手伝いをさせましょう。





えちぜんちょう がっこうきゅうしょく 越前町の学校給食



☆給食の内容☆

主食(しゅしょく)

まいにち 毎日のごはんは越前町産のお米を使っています。麦や有機玄米の入ったごはん、混ぜごはんなどもあります。パンの食べ方を体験するために、1学期に2回程度パンが出ます。



牛乳(ぎゅうにゅう)

まいにち 毎日つきます。成長期に必要なカルシウムやたんぱく質が豊富です。100%生乳で調整乳ではありません。

主菜(しゅさい)・副菜(ふくさい)

さかな 魚、肉、大豆・大豆製品、いも、野菜などをふんだんに使います。じばさんしよくざい 地場産食材を積極的に使用し、和食を中心とした福井型食生活を推進します。

食物アレルギー対応

※対応を希望される方は、必要書類の提出と個別面談をお願いしています。

食物アレルギーのある児童・生徒に対し、その食品の代わりになるもの(代替食)や、除去して調理したもの(除去食)を提供します。なお、自分で除去する場合は、家庭で不足する分の栄養補給をお願いします。



給食費

1食あたり(給食費は、全て食材料費に充てられます。人件費・光熱水費などは含みません。)

	小学校	中学校
小学校	263 円	305 円

ふくいけん えちぜんちょう た もの あじ 福井県や越前町のおいしい食べ物を味わいましょう

4月21日 たけのこ

みやざき 宮崎地区でとれるたけのこは、「孟宗竹」という品種で白くて太くてやわらかく、甘味があり、香りがよいのが特徴です。今の時期にだけ食べられるとれたてのたけのこで作った「たけのこごはん」を味わいましょう。



4月12日 まだい(敦賀真鯛)



つるがわん 敦賀湾の恵まれた環境のもと、栄養価の高いエサを食べて、身がしまり、脂がのったおいしい敦賀真鯛が給食にフライとなって登場します。



4月25日 こんだて ジュナナ献立



きゅうしょく 給食を通してSDGsについて一緒に考えていきましょう。

ひとりのスプーン1杯分の食べ残して越前町全体で10kgの食品ロスが1日で発生します。みなさんのひと口の協力で1週間でおにぎり500個分の食品ロスを減らすことができます。食べ物の命や食事を用意するために関わった人々への感謝の気持ちをこめて「いただきます」と「ごちそうさま」のあいさつをして食べるようにしましょう。