



そだちざかい

4月給食だより

令和8年4月8日

越前町学校給食センター



ご入学・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。みなさんの学校生活がより充実したものとなるように、日々の給食を通して応援していきたいと思ひます。本年度もよろしくお願ひいたします。

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3名で越前町内の小学校5校・中学校4校・保育所3所（計約1650人分）の給食を作っています。



「学校給食」は「生きた教材」です！



学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられ、以下の7つの目標を達成することを目指しています。

<p>学校給食の目標のポイント</p> <p>※「学校給食法」第二条より抜粋・要約</p> 	<p>1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。</p> 	<p>2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。</p> 	<p>3 明るい社会性と協同の精神を養う。</p> 
<p>4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。</p> 	<p>5 食生活が多くの人の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。</p> 	<p>6 伝統的な食文化を理解する。</p> 	<p>7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。</p> 



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 えちぜんちょうさん
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、年に数回パン
が出ます。

※果物などのデザートが付く場合もあります。



牛乳(ぎゅうにゅう)

とくべつ ひ いがい まいにち
特別な日以外毎日つきます。
せいちょうき ひつよう
成長期に必要なカルシウムやた
んぱく質が豊富です。100%
せいにゅう ちようせいにゅう
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 にく だいず だいずせいひん やさい
魚、肉、大豆・大豆製品、いも、野菜などをふんだんに使います。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。

☆特別献立☆

とくしよく こんだて
特色ある献立をそれぞれ毎月1回実施しています。予定献立表でお知らせしますのでぜひご覧ください。

みどり こんだて 海士里ちゃん献立 4月14日

えちぜんちょう
越前町でとれた旬の食材を紹介しています。
がっ みやざきちく つく
4月は宮崎地区で作られている「アスパラガス」
です。たった1日で約10cmも成長するアスパ
ラガスを給食ではピラフにさせていただきます。

は こんだて 歯ッピー献立 4月13日

ほね は つよ
骨や歯を強くするカルシウム
をおお ふく か
を多く含み、噛みごたえを意
識した献立です。

こんだて アイアン献立 4月28日

「アイアン」は英語で、「鉄」を
意味します。成長期に大切な
鉄を意識した献立です。

こんだて ふるさと献立 4月21日

ふくいけん きょうどりよりり しょうかい わしよくこんだて
福井県の郷土料理を紹介する和食献立です。
がっ
4月は「たけのこごはん」です。たけのこがとれる
いま じま しか た べることができない味を楽しみ
ましょう。

こんだて ジュナナ献立 4月23日

えすでいーじーず まな こんだて
SDGsについて学ぶ献立です。17の目標は
すべてが私たち命あるものを支える「食」とつ
ながっています。魚をおいしく食べられるように
かんが おうごん や あじ
考えられた黄金焼きをよく味わっていただきましょう。

ふくいけんばんSDGs
公式ロゴマーク
「ジュナナ」です！



食物アレルギー対応・ご家庭へのお願い！

個別の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、
9品目(乳・卵・さけ・さば・えび・いか・たけのこ・ごま)
について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。その他、自分で除
去する場合等には、家庭で不足する分の栄養補給をお願い
します。



給食では旬の食材を取り入れていますが、骨のある
魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるも
のは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわから
ない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えて
いただければと思います。また、給食で初めて食べる
食品でアレルギー症状が出ることがあります。献立表
をご確認いただき、食べたことのない食品がある場合
は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。