



# 今年度の給食がはじまります

ご入学、ご進級、おめでとうございます。

成長期の子どもたちにとって、毎日の食事は健康な心身を育むためにかかせないものです。給食センターではご家庭と一体となって子どもたちの成長をお手伝いしたいと考えます。今年度もよろしくお祈りいたします。

## 給食費についてのお知らせ

- ★ 毎月納入していただく給食費は、食材料の購入費に使われます。
- ★ 給食を作るための人件費や光熱水費、施設の整備や維持に係わる経費は市の予算でまかっています。

区分	1食単価	給食回数	年間給食費
小学校	252円	200回	50,400円
中学校	282円	200回	56,400円

★ 給食は、学校行事などを考慮して基準回数を年間200回としています。

★ 主食のごはんやパン、牛乳、おかずなどの食材料費から一人1食あたり小学生252円、中学生282円を負担していただきます。

★ 1食の単価に基準回数をかけたものが年間の給食費で、12回に分けて納入するため、長期(夏季)休業などで食べる回数が少ない月も同じ金額になります。

円滑な給食運営のためご理解とご支援をお願い申し上げます。



★ 病気や事故などで同一月内に連続して5日以上給食を食べないときは、給食費の減額を受けることができます。(注：あらかじめ連絡が必要です)



## 学校給食摂取基準について

この度、文部科学省が示す児童生徒1人当たりの「学校給食摂取基準」が右の表のとおり改訂され、4月1日から実施されました。

今回の改訂では、食塩相当量を減らすなどの見直しが行われました。日本人はまだ塩分をとりすぎる傾向にあり、生活習慣病予防の観点からも注意したい栄養素のひとつです。

学校給食では、地域の食材やさまざまな食品を取り入れて、塩分・脂質のとりすぎに注意したバランスのよい献立を心がけています。

区分	6~7歳	8~9歳	10~11歳	12~15歳
エネルギー量(Kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%~20%			
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%~30%			
ナトリウム(食塩相当量 g)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
マグネシウム(mg)	40	50	70	120
鉄(mg)	2	3	3.5	4
ビタミンA(μgRAE)	160	200	240	300
ビタミンB1(mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	25	30	35
食物繊維(g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上
亜鉛(mg)	2	2	2	3