



給食が始まります！



ご入学、ご進級おめでとうございます。

みんなが期待に胸を躍らせる新年度が始まりました。今年も成長期の子ども達の心と体の健康を支えるために、安全・安心でおいしい給食を提供していきます。よろしくお願いします。

子どもたちの毎日の成長をお手伝いします。

学校給食では、文部科学省から示された「児童又は生徒一人一回あたりの学校給食摂取基準」などをもとに栄養バランスに配慮しながら、地場産物や郷土に伝わる料理なども取り入れて、生きた教材となるような献立を心がけています。

主 菜

おかずの中心になるもので、主に体をつくるもとになります。肉や魚、卵などを使って和食、洋食、中華料理など変化をつけています。



牛 乳

毎日の牛乳には、たんぱく質のほか、成長期に欠かせないカルシウムやビタミンが豊富に含まれます。月に1回程度、乳酸飲料も出ます。

副 菜

足りない栄養素を補い、体の調子を整えます。きのこや海藻類などをしっかり摂れるように工夫しています。

汁 物

主食、主菜、副菜に、季節の野菜などを使った汁物を加えることで、バランスの良い食事になります。

主 食

ごはんやパンなど、主にエネルギーのもとになります。週3回のごはんは、利根沼田産コシヒカリを前日に精米し、炊きたてを学校に届けています。このほか、週2回のパンを基本にうどんや中華麺も献立に加わります。

毎日の食事は、生きていくために欠かせないものですが、好きなものばかり食べていては、栄養のかたよりが心配です。献立の基本は、主食、主菜、副菜がそろったもの。ふだんの食事でもバランスの良い食事を心がけましょう。



給食費について

区 分	1食単価	基準回数	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

※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：事前に学校への連絡が必要です。）

- ★ 給食費は、すべて食材費に使われています。調理に必要な水光熱費や人件費、運搬にかかる費用や施設の維持費などは、市の予算でまかっています。
- ★ 年間の給食費を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。