

いただきますいむ

あたら かくねん せいかつ
新しい学年での生活がスタートしました！

学校給食 について



学校給食は、学校で食べる「食事」ということだけでなく、栄養バランスのとれた豊かな食事で、成長期にある子どもたちの健康の増進を図る役割があります。また、食に対する正しい知識や、食事のマナーなどの社会性を学んだりする時間でもあります。

牛乳 成長期に必要なカルシウムやたんぱく質がたくさん含まれた大切な栄養源です。



副菜 野菜を中心にしたもの。ビタミン、ミネラルが多く、主に体の調子を整えます。



主食 ごはん、パン、めん類などです。炭水化物が多く、主にエネルギーのもとになります。赤飯やおこわもあります。



主菜 魚、肉、卵、大豆製品などです。たんぱく質が多く、主に身体をつくるもとになります。



食器は、茶碗、汁椀、お皿、ランチ皿、丼の5種類です。箸やスプーンは各自、持参してください。

給食費（1食）



小学生低学年 **259円**
 中学年 **261円**
 高学年 **263円**
 中学生 **308円**

※令和2年4月から学校給食費を改定しました。

行事食について

学校給食を通して昔から伝わる日本の食文化について理解を深めてほしいという願いから、年間を通して行事食を献立に取り入れています。今年度はこのような計画で行事食を取り入れる予定です。行事食が出る際は、随時献立表・いただきますいむでお知らせします。

4月	入学・進級のお祝い（お赤飯）	
5月	端午の節句献立	
11月	新嘗祭（お赤飯）	
12月	冬至献立	
1月	正月献立（名寄産もち）	
2月	節分献立	
3月	桃の節句献立・卒業のお祝い（お赤飯）	

地場産食材について

学校給食センターでは、名寄産の食材を積極的に使用しています。今年度も使用する地場産食材について毎月の献立表でお知らせしていきます。給食を通して、名寄で作られている食材について知ってもらい、自然の恵みや生産者の方々への感謝の心をもってほしいと思います。

アスパラ	5～6月	白菜	9～11月
ピーマン	6～10月	大根	10月～11月
きゅうり	7～10月	長ねぎ	7～12月
メロン	8月	玉ねぎ	9月～3月
レタス	7～8月	じゃがいも	9～2月
ミニトマト	8～9月	にんじん	8～12月
キャベツ	8～9月 11～12月	寒締め ほうれん草	1～2月

年間を通して使用する地場産食材

米、もち米、ひまわり油、SPF豚肉、かぼちゃ、もやし、とうもろこし、しいたけ、作りみそ、豆腐、油揚げ

