ランチニュース

令和２年４月
大府市教育委員会

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度も職員一同力を合わせ、子どもたちの心と体の健康を支えるために、安全でおいしい給食作りに努めます。ランチニュースでは、学校給食や食に関する情報を紹介していきますので、お子さんと一緒にご覧ください。



大府市の学校給食



◎ 給食の内容・・・主食＋牛乳＋おかず（主菜＋副菜）＋くだものなどを組み合わせています。

【自校調理方式】
大府市は各学校の給食室で作っています。給食時間に合わせて調理をするので、温かくおいしい給食を提供することができています。



【いろいろな食品を使用】
家庭で不足しがちな食品（魚・豆・海藻など）を多く取り入れています。また、旬の野菜や果物を積極的に使用しています。

【安全性】
良質で安全な食品を選定して使っています。

【おいしさ】
炊き込みご飯、卵焼き、きなこ揚げパン、手作りゼリーなど、自校給食だからこそできる手作りのメニューが子どもたちからも大人気です！

【素材の味を大切に】
味噌汁や煮物に使うだし汁は削り節から、洋風スープやカレーに使うスープは鶏がらを煮出してとり、薄味を心がけています。



大府市のカレーの秘密
人気メニューのカレーは、スープとして給食室でとった**鶏がらスープ**を使用しています。ひと手間かけることでうま味たっぷりでこくのあるカレーになっています！





～保護者の方へ～

○給食当番は大切な仕事です。ご家庭での白衣の洗濯やアイロンがけのご協力をお願いいたします。
また、学校から依頼がある場合は、清潔なマスクの持参もお願いいたします。
○給食費は１食当たり、小学生250円、中学生290円です。このお金は食材費のみです。



毎月19日は「食育の日 ～おうちでごはんの日～」です。



※給食実施日の2日前（土・日・祝日は除く）の午前9時までに欠食連絡があった場合は、欠食扱いとし、給食費をいただきません。