



4月食育だより

令和5年4月号
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。食育だよりでは、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。



おおぶし がっこうきゅうしょく 大府市の学校給食



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

【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）を多く取り入れるようにしています。また、旬の野菜や果物を積極的に使用しています。

【自校調理方式】

大府市は、各学校の給食室で給食を作っています。給食時に合わせて調理をするので、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で給食を提供することができます。

【素材の味を大切に】

みそ汁や煮物に使うだしは削り節から、洋風スープやカレーに使うスープは鶏がらを煮出してから、薄味を心がけています。

【安全性】

良質で安全な食品を選定して使っています。

【食文化の継承】

郷土料理や地場産物を取り入れています。

【おいしい手作り給食】

炊き込みご飯、きなこ揚げパン、卵焼き、手作りゼリーなど自校給食だからこぞできる手作りのメニューが子どもたちにも大人気です！



給食は栄養のバランスがとれた食事です。しっかり食べて、感染症に負けない体をつくしましょう！

～保護者の方へ～

○白衣の洗濯につきまして、柔軟剤等においのあるものの使用につきましてはご配慮ください。
また、破れやほつれ、ゴムの緩み、ボタンの紛失等不備がありましたら、学級担任に申し出てください。

○給食費は1食当たり、小学生250円、中学生290円です。これは食材費のみの価格です。



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時までにご家庭から欠食連絡があった場合は、欠食とし給食費をいたしません。