

# 4月 食育だより

令和3年度4月よりタイトルを変更しました！

令和3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。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。

### 【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。

### 【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。

### 【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、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そできる手作りのメニューが子どもたちにも大人気です！

## コロナウイルスに負けない体をつくろう！

体内に入ったウイルスや細菌、異物などから自分自身の体を守る力を「免疫力」といいます。免疫力を高めるには、よく寝る、運動をする、バランスのとれた食事をするのが大事です。給食は、栄養のバランスのとれた食事です。しっかり食べて、コロナウイルスに負けない体をつくりましょう！



## ～保護者の方へ～

- 給食当番は大切な仕事です。ご家庭での適切な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。
- 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。