

4月 食育だより

令和4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



◎ 給食の内容は・・・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。給食時間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】

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。

【食文化の継承】

郷土料理や地場産物を取り入れています。



【安全でおいしい手作り給食】

良質で安全な食品を選定して使っています。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！

コロナウイルスに負けない体をつくろう！

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切です。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、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。ご家庭での白衣の適切な洗濯やアイロンがけのご協力をお願いいたします。（ににおいに過敏な子がいます。洗濯後に強い香りが残る柔軟剤等の使用はひかえてください。）
- 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だきません。