



ランチニュース

平成31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も努めます。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。



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)＋くだものなどを組み合わせています。

【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。(無添加のハム・ベーコンなど)加熱、冷却を適切に行っています。だし汁は削り節から、スープは鶏がらからとり、薄味を心がけています。手作りのかき揚げや卵焼きなどを取り入れて、材料の組み合わせや味付けの工夫をしています。

【自校調理方式】

大府市は、各学校の給食室で給食を作る「自校調理方式」です。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。

【食器】

大府市の健康づくりマスコットキャラクター「ラッキーおぶちゃん」が印刷された食器(汁わん)は、各クラス2枚程度入るようにしています。



【食文化の継承】

郷土料理や地場産物を取り入れています。和食を基本とし、ひじきや切り干し大根、高野豆腐など、日本の伝統的な食材を多く取り入れています。

【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。

～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。