

4月の給食だより

平成 31 年度 4 月
富士宮市立学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます。規則正しい食生活を心がけ、新しい学校生活を元気にスタートさせましょう。

学校給食の紹介

学校給食の目標

(学校給食法 第一章第二条)

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



富士宮市の取組

献立表や給食だより、放送資料を活用し多くの情報を発信していきます。

①理想の食事の「かたち」を伝える

和食の基本形である一汁三菜に近づけるようにしています。正しい食器の置き方が身につくよう、献立表等で呼びかけをしています。



②和食を積極的に取り入れる

旬の食材や行事食を意識し、和食を月の半分以上取り入れています。和食の基本となる出汁は、昆布、かつお節、さば節、いりこを料理に合わせて使い分けています。

③新鮮な地域の食材を取り入れる

富士宮市や静岡県の食材を積極的に取り入れた「富士宮の日」と「ふるさと給食の日」を毎月実施しています。献立表では、富士宮市の食材に★、静岡県の食材に☆をつけています。また、多くの生産者が富士宮産の野菜を納品してくれています。

生産者の紹介

- ・小林 喜美さん：北山
- ・笹原 正敏さん：万野原新田
- ・西山 昌徳さん：北山
- ・渡辺 靖 さん：杉田 など



④献立や、味付けを工夫する

スチームコンベクションオープンを活用し、手作り献立、新しい献立を取り入れています。副菜は、ごま和えやツナと一緒に和えるなど、野菜を食べやすい味付けにしています。人気献立のレシピは、給食だよりでも紹介していきます。

調理場の紹介

富士宮市立学校給食センターは、市内小中学校 35 校全ての給食を調理、配送しています。

1 日 3 献立で、献立作成、食材購入は富士宮市が行い、調理、配送は民間(株式会社東洋食品)に委託しています。給食センター内にアレルギー食対応室があり、食物アレルギー除去食を専任調理員が調理し、専用容器で配送しています。



給食内容の紹介

主食：3日間のうち2日はご飯、1日はパンです。パンの日は月に1～2回めんに変わります。

ご飯	静岡県産 100% 富士宮の日には富士宮産 100% 富士宮産こしひかり「う宮米」	
パン めん	国産小麦 100% (静岡県産と北海道産)	

牛乳：富士宮産生乳 100%使用。
富士の国乳業で製造され、各学校に配送されます。

おかず：「富士宮市の取組」にあるとおり、地場産物を使用した、安全、安心な給食を提供していきます。



大切です朝ごはん！

朝ごはんの役割

正しい生活リズムにつながる

朝の排便をうながす

脳や体のエネルギー源になる

一日を元気にスタートさせるためには、朝ごはんはとても大切です。給食だよりでは、毎月朝ごはんの大切さを紹介していきます。

学校給食費

今年度、給食費の変更はありません。

給食費は、その全額が食材費として使われ、その他の費用(人件費、光熱水費等)は全て市が負担します。給食は、各学校年間 181 回実施します。

給食費の内訳

	小学生	中学生
月額	4,400 円	5,300 円
1食あたり	約267 円	約322 円

主食 (ご飯、パン、めん)	約 45～50 円 学年によって異なる
牛乳	約 50 円
おかず	上記の残り

※平成 31 年 3 月 7 日実施分、学校給食の放射性物質検査の結果については、富士宮市のホームページに掲載しています。