

楽しい・おいしい
給食



一食あたり小学生二八八円、中学生二一九円の給食づくり
**栄養と魅力的な食事と
なるように十分配慮。**

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のため一生のうちで最も大切な成長期に、適正な栄養素と栄養量とを与え体位と体力の向上などを目的として戦後の新しい制度として登場したものです。

この給食については、文部省の基準によって決められていて、子どもたちの一日の必要な栄養量の三分の一を取り入れるほか、現在の子どもたちに不足がちなカルシウム・ビタミンB₂などの微量栄養素については、一日の必要量のおよそ半分以上、さらに、昭和六十一年から鉄分の補給基準も決められました。

給食の基本となる食事内容は、主食（米飯・パン・めん）・牛乳・副食（おかず）ですが、学校給食センターでは、栄養基準量の確保はもろろんのこと、子どもたちにとって魅力的な給食になるよう一カ月ごとに、毎日のメニューを考えています。

現在、給食は一週五回（米飯三回、パン食一回、めん食一回）で年間約

百九十日、一日四千四百食が調理され、小・中学校あわせて十六校・百五十八学級に運ばれています。厳選された材料を使い、衛生・安全面に配慮した給食づくり

主食となる米飯・パンについては、市が指定した「規格」に基づいて業者に加工委託をし、各学校に配達させています。めん類は市が指定した「規格」に基づいてつくられたものを買入れ、さらに加工して子どもたちのテーブルに乗ります。

また、副食（おかず）については、材料を十分吟味し、規格以外の物は絶対に使わないという厳しい方針で食品を選抜し購入しています。

給食センターでは、このような基準により、毎日給食づくりをしています。特に、子どもたちの口に入るものなので、衛生・安全面について十分に配慮をしています。

また、限られた調理時間の中で、より温かい給食を食べてもらうため

に配達時間ぎりぎりにおかずを食卓に入れるなど、食べる時間の事も考えながら給食づくりをしています。保護者の負担軽減を図るため無駄のない運営をしています

留明市の父母負担の給食費は、昭和五十九年に改定して以来五年ぶりに平成元年度に改定をし現在まで…
・小学生…：月額二、九七七円（年間三五、七二〇円）
一食あたり一八八円

・中学生…：月額三、三七六円（年間四〇、五一五円）
一食あたり二一九円

となっています。これらの父母負担の給食費は全て材料費にあてられています。給食を調理するために必要な設備や燃料費、人件費などは全て市費でまかっています。
しかし、最近の給食費をとり巻く環境は、燃料費・給食材料などが上昇しあまり良くありませんが、留明市の学校給食は、さらに子どもたちの健全な成長を願ひ、保護者の負担軽減を図るため無駄のない運営に努めていきます。

どうか、深いご理解とご協力をお願いいたします。

2月分（12日～22日）の献立表

※牛乳（200cc）は、毎日つきます。

12 味噌ラーメン Ⓞ小型パン ソフール(プレーン) Ⓞ白菜の漬し Ⓞゆで玉子	13 ごはん おでん 真ダラ味付切身 花きゅうり(漬物)	14 かぼちゃパン コーンポタージュ カントリーハンバーグ せんきゃべつ アミューゼ
15 ごはん マーボー豆腐 春雨サラダ Ⓞ豆乳プリン Ⓞ低糖プリン バナナチップ	18 ごはん そばろ煮 焼かまチーズ つけもの	19 きつねそば Ⓞ小型パン Ⓞスクールカニ Ⓞ厚焼玉子 パイン
20 ハヤシカレー 福神漬 Ⓞアップルゼリー Ⓞグレープゼリー	21 ジャムパン キャベツとベーコン のスープ ミニトマト Ⓞミルメーク 一口ササミカツ Ⓞササミカツ	22 ごはん かき玉味噌汁 のり佃煮 ホキの味付切身 白桃

Ⓞ小学生用 Ⓞ中学生用