

みんなで大いただきます

～きゅうしょくセンターだより～

令和6年（2024年）4月
城陽市立学校給食センター 小学校



～城陽市の学校給食について～



ごはん



☆週4回

☆米の使用量

低学年 65g 中学年 75g
高学年 85g

☆米は城陽産・山城産の「ヒノヒカリ」
を使用しています。

☆麦ごはんは麦を10%入れています。



パン



☆週1回（毎週月曜日※変更の場合もあります）

☆小麦粉使用量

低学年 50g
中学年 60g
高学年 70g

小型パン
小麦粉使用量
低学年 30g
中学年 40g
高学年 50g

☆種類

コッペパン、食パン、黒糖パン、味付けパン、
バターパン、ミルクパンなど

☆小麦粉は1等粉を使用し、京都府産の小麦粉
を20%使用しています。

入学・進級おめでとう



いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、さまざまなことを学ぶ教材となるものです。今年度も地元産の新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りを努めてまいります。1年間どうぞよろしくお祈りいたします。



きゅうしょく

まな っ

給食には、たくさんの学びが詰まっています



えいよう 栄養バランス

しょくひん 食品の種類
とくちょう や特徴

かんしゃ 感謝の心

しょくりょう 食料の生産
りゅうつう 流通・消費

ふるさとの食文化

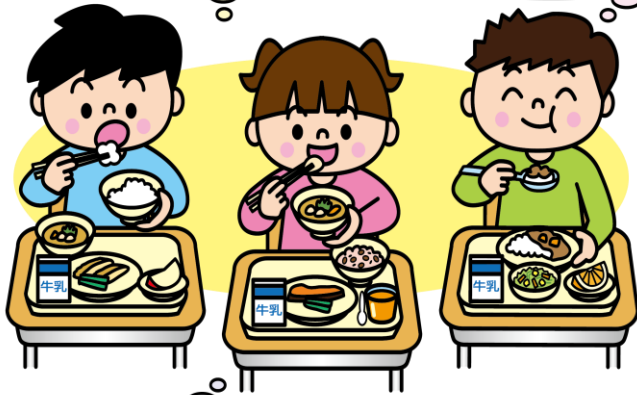
よりよい人間関係の形成

しょくじ 食事の喜び
よろこび ・楽しさ

せかい 世界の食文化

しょく 食に関する知識
かんしん 理解・関心

にほん 日本
でんとうぎょうじ 伝統行事
ぎょうじ 行事食



*インターネットのホームページに「予定献立表」「給食センターだより」
日々提供している給食の写真を掲載しています。



牛乳



☆毎日1本（200cc）つきます。ストローを使って飲みます。

☆食物アレルギーなどで牛乳を飲用しない場合は、学校長宛てに飲用牛乳の辞退を申請し、学校長が必要と認めた場合は牛乳を停止できます。

おかず

☆献立は、学校給食センター運営委員会の献立部会で決定されます。

☆給食用物資は、学校給食センター運営委員会の物資部会で選定します。

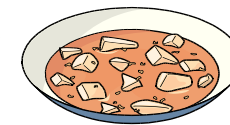
安心・安全な物資を使用しています

食中毒予防に気をつけて、
温度管理しています

できるかぎり素材から調理
しています

旬の食材や、城陽産の食材を
使用しています

卵およびエビアレルギー対応
給食を実施しています



※学校給食に使用する加工食品の原材料と配合割合を記入した、「使用加工食品の配合割合表」を
ご希望の方に配布しています。学校にお申し出ください。

城陽市立学校給食センターの職員を紹介します!

- ◇ 所長… 蘭田
- ◇ 課長補佐… 井ノ上
- ◇ 主任… 澤畑
- ◇ 事務… 寺井
- ◇ 栄養士 (食物アレルギー担当)… 橋本

- ◇ 栄養教諭 (献立立案や発注、食に関する指導を行います)
 … 角林 (寺田西小学校所属)、坂岡 (南城陽中学校所属)
 吉田 (寺田南小学校所属)



★ 調理及び配送業務は外部委託しています。(一富士フードサービス株式会社)

- ◇ 調理員… 46名
- ◇ 配送… 13名
- ◇ ボイラー担当… 1名

今年度も、安心・安全はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれるような
 おいしい給食作りに努めていきたいと思っております。よろしくお願ひします。



食事マナーは、相手への思いやりの気持ち
 があらわれたものです。食事の場が楽しい雰
 囲気になるようにみんなで工夫しましょう。

給食時間の約束

<p>茶わんや汁わんは手に 持って食べよう</p>	<p>好ききらいをしないで 食べよう</p>	<p>口に食べ物を入れたまま 話さないようにしましょう</p>
<p>食べている途中で立ち 歩かないようにしましょう</p>	<p>食事中にきたない話は やめよう</p>	<p>よくかんで楽しく 食べよう</p>



令和6年度の給食献立テーマ



「日本味めぐり～日本各地の郷土料理を味わおう～」

今年度は、「日本味めぐり～日本各地の郷土料理を味わおう～」をテーマに、
 1年を通して、日本各地の郷土料理を継続的に提供していきます。令和4年度に
 も同じテーマで実施し、好評だったため今年度も実施します。初めて登場する郷
 土料理もあるので楽しみにしていただきね。

郷土料理は、各地域に根付いた産物を上手に活用して、その風土にあった食
 物として作られ食べられてきました。そして歴史や文化、あるいは食生活ととも
 に受け継がれています。郷土料理はまさに地産地消であり、その地域の郷土料
 理を知ること、その土地の風土や歴史、風習などを知ることができます。

郷土料理が生まれたその地域の風土や食文化を知るきっかけになることを期
 待するとともに、郷土料理を食べて少しでもその土地へ行った気分を味わってほ
 しいという願いも込めています。

1学期の給食に登場する味めぐり

4月 徳島県

- ・ なると金時のみそ汁
- ・ 鶏肉のからあげ
すだちソースがけ

5月 香川県・高知県

- ・ 五目うどん
- ・ かつおの揚げ南蛮漬け

6月 愛知県

- ・ みそカツ

7月 沖縄県

- ・ もずくと卵のスープ
- ・ ゴーヤチャンプルー
- ・ シークワーサータルト