

ランチタイム



令和7年(2025年) 4月
城陽市立学校給食センター 中学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。新入生のみなさんは新しい学校の始まりに、在校生のみなさんは学年が一つ上がり心機一転、やる気に満ちていることと思います。

給食センターでは、成長期にあるみなさんの心と体の健康や発達のため、旬の食材を取り入れ、栄養のバランスを考えて給食を作っています。今年度もおいしく楽しい給食をお届けできるよう、愛情を込めて給食作りに取り組みます！一年間よろしくお願いします。



城陽市の学校給食について

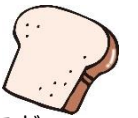
ごはん

- ★週4回 精白米使用量 100g
- ★お米は城陽市産・山城産「ヒノヒカリ」を使用しています。
- ★「麦ごはん」の日は、麦を10%含んでいます。



パン

- ★毎週月曜日(変更することもあります)
- ★小麦粉使用量 通常: 80g 小型: 60g
- ★パンの種類 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、うち京都府産を20%含んでいます。
きなこ揚げパンなどの揚げパンは、給食センターで揚げて作ります。



牛乳

- ★毎日1本(200ml 紙パック入り ストローを使って飲みます)
- ★アレルギーなど体質が理由で牛乳を飲用しない生徒については、学校長宛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。



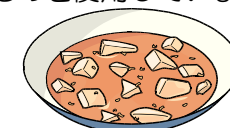
おかず

- ★献立は給食センターで作成した原案をもとに、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。

- ★牛肉はBSE検査済み証明書付きのものを使用しています。
鶏肉は産地証明書付きのものを使用しています。

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



卵およびエビアレルギー対応給食を実施しています

旬の食材や、城陽産の食材を使用しています

できるかぎり素材から調理しています

- ★毎月、給食で使用する加工食品の原料名と割合を記載した「加工食品の配合割合表」を希望者に配布しています。担任の先生までお申し出ください。

学校給食の目標(「学校給食法」第2条より)

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。



Q. どうして給食には毎日牛乳が出るの?

A. 日本人は、カルシウムの摂取量が不足しているといわれています。給食がある日とない日では、給食のある日の方がカルシウムの摂取量が多いという研究結果が出ています。給食に出る牛乳は、成長期に大切なカルシウム摂取に役立っています。



*城陽市のウェブサイト「給食写真」「予定献立表」「給食センターだより」「加工食品の配合割合表」「給食のレシピ集」を掲載しています。
右のQRコードよりアクセスできますので、ぜひご覧ください。



じょうようし けいふがっこうきゅうしよく 城陽市立学校給食センターの職員を紹介します！

- ◇ 所長…^{しやうちやう}園田 ^{そのだ} ◇ 課長補佐…^{かちやうほさ}井ノ上 ^{いのうえ} ◇ 主任…^{しゅにん}澤畑 ^{さわはた}
◇ 事務…^{じむ}寺井 ^{てらい} ◇ 栄養士（食物アレルギー担当）…^{えいようし}栄養士（^{しょくもつ}食物アレルギー担当）…^{たんとう}橋本 ^{はしもと}

- ◇ 栄養教諭（献立立案や発注、食に関する指導を行います）
…^{かどばやし}角林（^{てらだにしやうがっこうしよぞく}寺田西小学校所属）、^{きたの}北野（^{みなみじやうちゆうがっこうしよぞく}南城陽中学校所属）
…^{よしだ}吉田（^{てらだみなみしやうがっこうしよぞく}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…^{ちやうりいん}43名 ◇ 配送…^{はいそう}12名 ◇ ボイラー担当…^{たんとう}1名

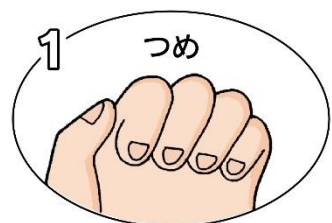
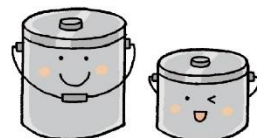
今年度も、安心・安全はもとより、こどもたちが楽しみにしてくれるような
おいしい給食作りに努めていきたいと思ひます。よろしくお願ひします。



めざせ！スーパー給食当番★

給食当番の 身支度・準備 ⑥つのポイント

食べ物扱うという自覚を持って衛生面に気をつけましょう。



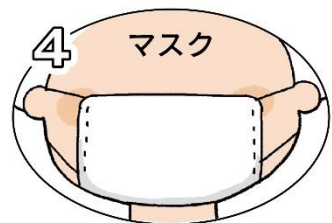
1 つめ
つめが伸びている人は
短く切っておきましょう。



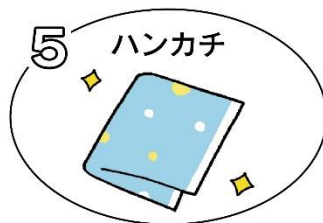
2 白衣
清潔な白衣をきちんと
身につけましょう。



3 帽子
髪の毛が出ないように
帽子をかぶりましょう。



4 マスク
マスクは口と鼻が隠れ
るようにつけましょう。



5 ハンカチ
給食用の清潔なハンカ
チを用意しましょう。



6 手洗い。
石けんを使って十分な
手洗いをしましょう。



「京都味めぐり」



今年度は「京都味めぐり」をテーマに、1年を通して京都府の特産物や京野菜、伝統的な料理などを継続的に提供していきます。昨年度は「日本味めぐり」をテーマに、全国の郷土料理や特産物を紹介してきました。

ではみなさんは、「京都の食文化」というと、何を思い浮かべますか？

和食、漬物、おばんざい…いろいろありますね。南北に伸びた形の京都は海と山の食材に恵まれ、長い歴史の中で生活に根差した食文化が発展してきました。今年度は毎月1～2回、京都ならではの食材を使った献立が登場します。私達が住む京都で育まれてきた文化について、知っていきましょう！

クイズに挑戦！1学期に出てくる京都味めぐり編

クイズ①

「西京区」は「にしきょうく」と読みます。では、「西京焼き」は、何と読むでしょう？

- (1) にしきょうやき
- (2) せいきょうやき
- (3) さいきょうやき

クイズ②

城陽市は「てん茶」が栽培されていることで有名です。何の材料になるでしょう？

- (1) ほうじ茶
- (2) まっちゃん
- (3) ぎょくろ

クイズ③

京都の三大漬け物といえば、「すぐき」「せんまいづけ」、あとひとつは何でしょう？

- (1) しばづけ
- (2) きゅうちゃんづけ
- (3) ひのなづけ

クイズ④

- ・わたしは、むらさき色です。
- ・形は、まんまるです。
- ・直径10cm以上あります。
- ・上賀茂という地域で育てられています。

わたしは、だあれ？