

みんなでいただきます

～きゅうしょくセンターだより～



令和7年（2025年） 4月
 城陽市立学校給食センター 小学校



ご入学・ご進級おめでとうございます

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に努めてまいります。1年間どうぞよろしくお願ひいたします。



～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

☆種類

コッパン、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。

小型パン 小麦粉使用量
低学年 30g
中学年 40g
高学年 50g



学校給食の目標のポイント

※「学校給食法」第二条より抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。

2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望ましい食習慣を養う。

3 明るい社会性と協同の精神を養う。

4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。

5 食生活が多くのひとりの勤労に支えられていることを理解し、感謝する。

6 伝統的な食文化を理解する。

7 食料の生産、流通及び消費について、正しく理解する。

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

*城陽市のウェブサイト「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。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。

※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。

じょうようしりつ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…しよちやう そのだ 藺田 ◇ 課長補佐…かちやうほさ いのうえ 井ノ上 ◇ 主任…しゆ にん さわはた 澤畑
- ◇ 事務…じむ てらい 寺井 ◇ 栄養士(食物アレルギー担当)…えいようし しょくもつ たんとう はしもと 橋本

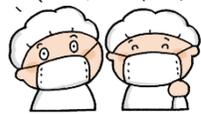


- ◇ 栄養教諭(献立立案や発注、食に関する指導を行います)
 - …かどばやし てらだ にししやうがっこうしよせく 角林(寺田西小学校所属)、きたの みなみしやうちやうがっこうしよせく 北野(南城陽中学校所属)
 - …よしだ てらだ みなみしやうがっこうしよせく 吉田(寺田南小学校所属)

★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…43名 ◇ 配送…12名 ◇ ボイラー担当…1名

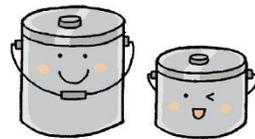
今年度も、安心・安全はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれるようなおいしい給食作りに努めていきたいと思ひます。よろしくお願ひします。



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。



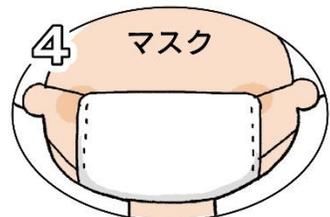
1 つめ つめが伸びている人は短く切っておきましょう。



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。



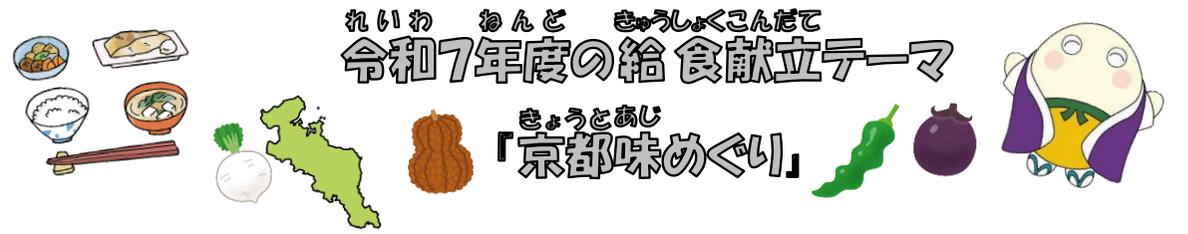
4 マスク マスクは口と鼻が隠れるようにつけましょう。



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。



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まいります。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
- (3) ぎょくろ

クイズ③

京都の三大漬物物といえば、「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?