

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8年（2026年） 4月
城陽市立学校給食センター 小学校



入学・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いたします。



給食の前に気をつけること

<p>教室を換気し、給食に関係のないものは片付けましょう。</p> <p>★ホチキスの針や消しゴムのカスなど、給食に入らないようにしましょう。</p>	<p>手をせっけんできれいに洗いましょう。</p> <p>★清潔なハンカチやタオルを毎日持ってきてきましょう。</p>	<p>給食を配膳したら、席について静かに待ちましょう。</p> <p>★立ち歩くと、ほこりが立ったり、ぶつかってこぼしたりするかもしれません。</p>
--	--	--

食べるときに気をつけること

<p>姿勢よく、おわんは手に持って食べましょう。</p> <p>★足を組んだり、いぬく大食いになりたしないようにしましょう。</p>	<p>食べやすい大きさにし、よくかんで食べましょう。</p> <p>★口に詰め込みすぎないように気をつけましょう。</p>	<p>食べている人を驚かせたり笑わせたりしてはいけません。</p> <p>★食べ物をおい込むと危険です。</p>
---	--	---

*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。



～城陽市の学校給食について～



ごはん



☆週4回

☆米の使用量（学期ごとに変動します）

低学年 60g 中学年 80g
高学年 95g

☆米は城陽産・山城産の「ヒノヒカリ」等を使用しています。

☆麦ごはんは麦を10%入れています。



パン



☆週1回（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。

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

旬の食材や、城陽産の食材を使用しています

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

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。

じょうようしりつがっこうきゅうしょく 城陽市立学校給食センターの職員を紹介します！

- ◇ 所長…**菌田** ◇ 主任専門員…**藤堂** ◇ 主任…**澤畑**
- ◇ 事務…**寺井** ◇ 栄養士（食物アレルギー担当）…**橋本**

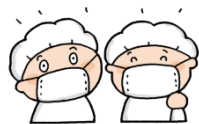


- ◇ 栄養教諭（献立立案や発注、食に関する指導を行います）
…**成瀬**（寺田西小学校所属）、**北野**（南城陽中学校所属）
吉田（寺田南小学校所属）

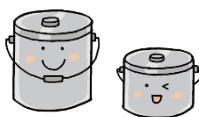
★調理及び配送業務は外部委託しています。（一富士フードサービス株式会社）

- ◇ 調理員…50名 ◇ 配送…14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。



せいけつ みじたく じんび 清潔な身支度で準備をしよう！



給食当番になった人は、給食の準備をする前に給食当番として
ふさわしい清潔な身支度をしているかどうかを確認しましょう。

- ◆つめは短く切っておこう。
- ◆石けんを使って手を洗おう。
- ◆マスクをきちんとつけよう。
- ◆ハンカチを持とう。
- ◆髪の毛が給食に入らないように、長い髪はくくったり、帽子や三角巾をつけよう。



れいわ ほんど きゅうしょくこんだて 令和8年度の給食献立テーマ

ほぞんしょく みなお 「保存食を見直そう」



今年度の給食は「保存食を見直そう」がテーマです。日本では季節の食材を長く食べるために、さまざまな保存食が受け継がれてきました。近年は食べる機会が減っていましたが、栄養が多く含まれている保存食は、災害時にもとても役に立つ食材です。日本の食文化でもある保存食の意味と昔の人の知恵を知り、食べ慣れる1年にしていきたいと思います。

がっき きゅうしょく どうじょう ほぞんしょく ～1学期の給食に登場する保存食～

きほ だいこん 切り干し大根

大根を切って数日間天日干しした食べ物です。カルシウムや食物繊維が豊富です。



こうやどうふ 高野豆腐

豆腐を乾燥させて作る食べ物です。乾燥の過程でスポンジ状の構造が生まれ、煮汁をよく吸います。



かんぴょう

夕顔の実を薄く長く削り取り、乾燥させた食べ物です。



さば（水煮缶）

昔は塩漬けにして保存性を高めたサバが京都では大切に食べられていました。



がっしょうよてい じょうようさん やさい 4月使用予定の城陽産野菜

よしおかひでお
* 吉岡秀夫さん

こまつな 90kg

かぶしがいしゃ
* 株式会社ミズノさん

あお青ねぎ 129kg

地元でとれた野菜は新鮮でおいしく、
栄養も愛情もたっぷりです。

