



# 給食だより



令和5年4月  
知多市立八幡給食センター



にゅう がく しん きゅう  
**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。今年度、知多市立八幡給食センターでは、市内の小学校10校、中学校5校、約7000人分の給食を調理します。成長期の皆さんの体と心の健康のため、安心・安全で、栄養のバランスがとれた美味しい給食を提供していきます。よろしくお願ひします。



## 【知多市の給食について】

### 副食：小さいおかず

焼き物・揚げ物・蒸し物など  
多様な調理をします。

### 副食：小さいおかず

主に野菜を多く使った  
料理を調理します。

### 牛乳

毎日1本（200ml）  
つきます。  
愛知県産です。

### デザート

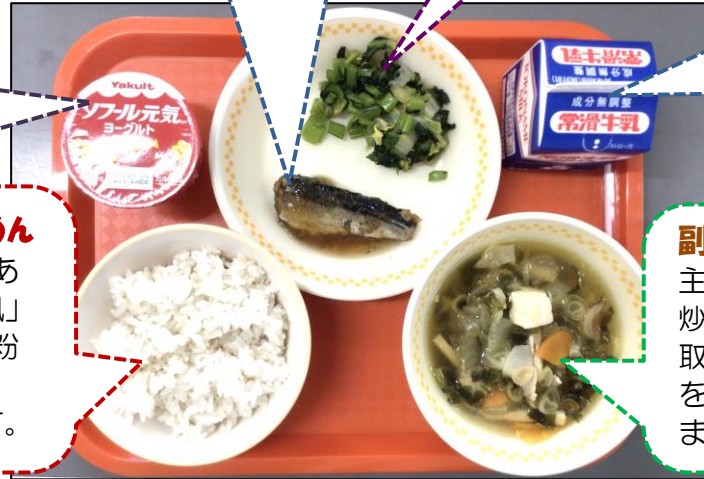
果物やデザートがつく  
こともあります。

### 主食：ご飯・パン・めん

米：愛知県産米の品種「あ  
いちの香り」「大地の風」  
パン・麺：愛知県産小麦粉  
の品種「ゆめあかり」を  
50%以上使用しています。

### 副食：大きいおかず

主食にあった煮物・汁物・  
炒め物などに旬の食材を  
取り入れ、季節感や行事  
を考慮した献立を心がけ  
ます。



学校給食は、望ましい食習慣や実践力を身につけるための「生きた教材」です。

### ＜ 衛生管理について ＞

給食で提供する食材は、生の果物を除いて、全て加熱しています。（冷たい料理に入れる食材は、加熱後に冷却しています。）加熱した温度や冷却した温度を確実に確認し、記録しています。

### ＜ 給食のこだわり ＞

- ・知多半島や愛知県でとれた食材を使い、地産地消を心がけています。
- ・削り節を使ってだしをとり、薄味を心がけています。

### ＜ 献立表・給食だよりについて ＞

今年度より「tetoru」にてデータ配信されます。

### ＜ 給食費について ＞

保護者の皆様にご負担いただく給食費（1食あたり小学校：250円、中学校：290円）は全て食材料費に使われます。

### ＜ アレルギー対応について ＞

「知多市食物アレルギー対応委員会」を設置し対応をしています。

