



給食だより



令和6年4月
知多市立八幡給食センター

ご入学・ご進級おめでとようございませす

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校の約7200人分の給食を調理します。安全でおいしく、栄養のバランスがとれた給食の提供を通して、児童生徒の健康づくりのお手伝いをしたいと考えています。1年間、よろしくお願いいたします。

知多市の学校給食について

デザート

果物やヨーグルトなどがつくこともあります。

副食：主菜

焼き物・揚げ物・蒸し物など

副食：副菜

主に野菜を使った、和え物・炒め物など

主食（ご飯・パン・めん）

【米】

愛知県産の米「あいちのかおり・大地の風」を100%使用

【パン・めん】

愛知県産の小麦粉「ゆめあかり・きぬあかり」を50%以上使用



牛乳

愛知県産の牛乳が1本（200ml）つきます。不足しがちなカルシウムの補給ができます。

副食

主食に合った、煮物・汁物・炒め物など

地元の食材や旬の食材を取り入れ、行事食や郷土料理なども提供します。

学校給食は **生きた教材** です！

学校給食は、単なる食事ではなく、望ましい食習慣や実践力を身につける、学びの場です。

- 栄養バランス
- 食品の種類や特徴
- 感謝の心
- 食料の生産・流通・消費



ふるさとの食文化

よりよい人間関係の形成

食事の喜び・楽しさ

世界の食文化

食に関する知識・理解・関心

日本の伝統行事と行事食

学校給食では、様々なことを学ぶため、時には苦手な食品や食べ慣れない食品と出合うかもしれません。その際には、お子様の健康と成長のため、一口でもチャレンジできるように、ご家庭でもお話しください。

◇ カレーライスのルウの変更について

令和6年4月より、カレーライスに使用するルウを米粉のカレールウ（小麦不使用）に変更します。

◇ 食物アレルギー対応について

「知多市学校給食における食物アレルギー対応の手引き」に準じて、対応をしています。