



# 給食だより



令和8年4月  
知多市立八幡給食センター

## ご入学・ご進級おめでとうございます

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6500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」「あいちのこころ」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

**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。**

### < 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」に基づき対応しています。重症化しやすいくろみ、そば、落花生（ピーナッツ）、キウイフルーツ、カシューナッツは使用しません。また、未加熱の卵や目に見えない卵（ハンバーグや練り物などのつなぎ）も使用しません。

### < 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。
- ・旬の食材や行事食など、季節感を大切にしています。
- ・削り節を使ってだしをとるなど、食材本来のおいしさを感じてもらえるように心がけています。



### < 食器具について >

給食センターの設備の都合上、カトラリー類（はし・スプーン）の提供はありません。毎日家庭から持参をお願いします。献立に合ったカトラリーを使用できるよう指導していきますので、ご協力をお願いします。

