



給食だより



令和7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7,000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、児童生徒の心と体の成長を支えます。

知多市の学校給食

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

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。

主食（ご飯・パン・めん）

【米】
愛知県産の米を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」を使用



副食

主食にあった煮物・汁物・炒め物など、季節にあった郷土料理も登場します。

がっ こう きゅう しょく

学校給食は「食」を学ぶ時間です！

しょく

まな じ かん



学校給食法に基づき実施する教育活動です。健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなどさまざまなことを学びます。



1

適切な栄養と健康の保持増進。



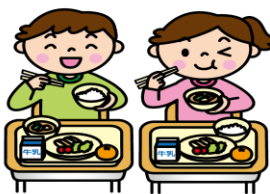
2

健全な食生活をはぐくむ判断力と、望ましい食習慣を養う。



3

明るい社会性と共同の精神を養う。



4

生命や自然を尊重する精神を養う。



5

食生活を支える勤労に感謝する。



6

食文化を理解する。



7

食料の生産、流通、消費について理解する。



「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、知多市では、くるみ・そば・カシューナッツ・キウイフルーツは給食で使用しません。