

# ランチニュース

平成21年4月  
大府市教育委員会  
大府市学校栄養士会

## ご入学・ご進級、おめでとうございます

新学期が始まりました。本年度も給食室では子供たちのために給食の時間が待ち遠しくなるような安全でおいしい給食づくりを目指して頑張ります。



### ◎ 学校給食とは・・・

教育の一環として児童生徒の心身の健全な育成を目的としています。ただ食事をするというだけでなく、食事について正しい理解と望ましい習慣を養いながら、適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ります。さらにみんなと一緒に食事をすることによって、豊かで明るい社会性を身につける大切なものです。

### 大府市の学校給食は「自校方式」

大府市では、各学校の「給食室」で給食を作っています。

そのため、給食時間の直前まで調理をすることができ、熱いものは熱く、冷たいものは冷たく教室まで届けることができます。

また、できるだけ手作りを心がけています。



### ◎ 給食の内容は・・・



#### おかず（主菜）

煮物・焼き物・蒸し物など、旬の食材を使用し、季節や行事にも配慮した献立にしています。

#### 主食

（ごはん・パン・めん類）  
米は愛知県産「あいちのかおり」です。  
パン・ソフトめんは、愛知県産の小麦粉を20%使用しています。

#### 牛乳

毎日200ml つきます。成長期に欠かせないカルシウム・たんぱく質を効率よくとることができます。

#### おかず（副菜）


野菜を多く使った汁物・煮物・和え物です。だし汁は削り節から、スープは鶏がらを使っています。

### ◎ 安全・衛生面について

安全な食材を使用します。

加熱・冷却・消毒を確実にを行います。

unnecessary food additives are not used.

☆月に1度、愛知県の郷土料理が登場します。献立表に  マークがつきます。

☆食育の一環となるよう、旬の食材や地場産物などを取り入れた献立を考えています。



毎月19日は「食育の日 ～おうちでごはんの日～」



※給食実施日の2日前（土日祝日は除く）の午前9時までに欠食連絡があった場合は、欠食扱いとし給食費をいただきません。