

きゅうしょくだより

令和7年度 4月号

亀岡市立学校給食センター
TEL 0771-24-3833

ご入学・ご進級おめでとうございます。元気いっぱいの新1年生を迎え、希望に満ちた新年度が始まります。心も体も大きく成長するためには、健康であることが大切です。その健康を保つために、最も重要なのが、毎日の「食事」です。学校給食センターでは、みなさんに安全で安心なおいしい給食をお届けできるよう、力を合わせて給食作りに取り組んでまいりますので、どうぞよろしくをお願いします。

学校給食について



学校給食は、単におなかを満たすだけの食事ではありません。バランスの良い食事を提供することで、子どもたちの成長に見合った栄養を確保し、心と体の健康の増進を図ることはもちろん、正しい食事のあり方やマナー、社会性を学んだりする時間でもあります。

給食費について

1食250円の内訳は食材料費と、調理に関わる燃料費(灯油・ガス)の経費です。人件費、施設設備費などは含みません。安全・安心な給食、おいしくバラエティに富んだ給食を子どもたちに提供するための費用です。

市より一部補助金をいただいて運営しています。

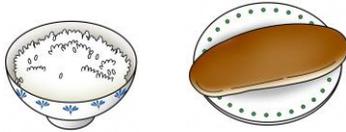
※期日までのお支払いにご協力ください。

学校給食の目標

(資料:「学校給食法」より)

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- ② 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- ③ 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ④ 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- ⑤ 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- ⑥ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ⑦ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

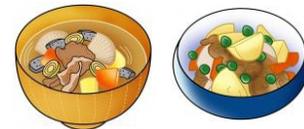
主食



米飯が週4回(月・火・水・金)、パンが週1回(木)です。業者から、各学校に直接届けられます。

米は、亀岡産の有機米や亀岡産キヌヒカリの1等米を使用しています。パンは、コッペパン・黒糖コッペパン・バターうずまきパン等、数種類あります。

副食



煮物、汁物、炒め物、焼き物、揚げ物、蒸し物、和え物などの料理を給食センターで調理し、各学校へ届けます。



牛乳



毎日1本(200ml)がつきます。「雪印メグミルク」から、各学校へ直接届けられます。

デザート・果物

アレルギーのことも考慮しながら年に数回取り入れており、各学校へ納入業者から直接届けられます。



毎日、新鮮な食材が給食センターへ届きます。

お知らせ

亀岡市では、安全・安心な給食を提供するために、調理時間・使用食材などを考慮し、2種類の献立を一定の間隔で、交互に実施する複式献立方式を取り入れています。

今年度の実施は、次の通りです。(昨年度と同じです)

A献立

亀岡・安詳・大井・穂田野・保津
城西各小学校及び育親学園

B献立

東別院・西別院・曾我部・吉川・千代川・つつじヶ丘
詳徳・南つつじヶ丘各小学校及び亀岡川東学園

〇献立作成のポイント

- 栄養バランスを考える
- 多くの食品を使う
- 旬のものを取り入れる
- 手作りを心がける(ドレッシング・ソースなど)
- 減塩を心がける
- 日本型食生活の良さを取り入れる
- 天然だし(煮干し・鰹節・出し昆布・干しいたけ)を使用する
- 日本で親しまれてきた食品(大豆製品・海藻・切干大根等)を使用する
- 食品添加物などの使用が少ないものを選ぶ
- ノンアレルギー食材を取り入れる
- 国産のものを優先する
- 行事食やセレクトデザートを取り入れ変化をもたせる
- いろいろな調理法を取り入れる
- かみごたえのある食材を取り入れる
- 地元産の野菜を使用する
- 価格を考える

