

Main menu table with columns for Date, Day, Menu, Ingredients, and Energy/Protein/Fiber values.

◎こんだてひょうをみて、ひにちに○マークのあるひは、わすれないでせいけつな「はし」をもってきてください。
◎きじゅんちは、もんぶかがくしょうからでている「がっこうきゅうしょくじっしきじゅん」をもとにしています。
◎こんげつのへいきんちは、3、4ねんせいをきじゅんにしたものです。

大切なお知らせとお願い
○献立内容は、都合により変更する場合があります。
○献立表のおもな材料表記は、食物アレルギーのための表記ではありません。
○食物アレルギーのある方は必ず「食品材料一覧表」でご確認ください。
○「食品材料一覧表」は、市ホームページにも掲載しています。
○調理工程において、食品製造工場及び給食センターでは、揚げ油、ゆで汁、調理器具等からのコンタミネーションの可能性がります。
○揚げ油は数回続けて使用しています。
○海産物などには、捕獲・採取の際に他の海産物が混入する可能性があります。
○給食センターでは、鶏卵など加熱調理を要する食材については85℃以上の加熱を行っておりますが、マヨネーズなどの調味料類、既製品のデザート類は衛生面の殺菌加熱であり、アレルギーに関しての完全加熱を行っていない製品もあります。
○学校給食衛生管理基準に基づき、学校給食は持ち帰らないでください。
○給食センターでは、以下の食品は、使用しません。
ピーナッツ(落花生)、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、けし、まつ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ、そばです。
なお、これらの食品をはじめ、給食センターで使用するすべての食品においては、コンタミネーションの可能性がります。
・笑顔のある食卓で心とからだの栄養補給。毎月19日は「食育の日」です。
・魚には骨があります。注意して食べましょう。
・給食はよくかんで食べましょう。
・食器は大切に使いましょう。

学校給食の目標
学校給食は学校給食法により、次のことを目標としています。
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な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。

児童一人一回当たりの学校給食摂取基準
Table with columns for Age Group (6-7, 8-9, 10-11 years) and Nutrient Values (Energy, Protein, Fat, Sodium, Calcium, Magnesium, Iron, Vitamins, Fiber).

(注) 1表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。
亜鉛…児童(6~7歳)2mg、児童(8~9歳)2mg、児童(10~11歳)2mg
2 この摂取基準は全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。
3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。