

4月 給食だより

砂川市学校給食センター発行

心地よい春風とともに、新学期がスタートします。砂川市学校給食センターは、砂川市、上砂川町、奈井江町、浦臼町の小中学校を合わせた約 1520食を調理します。献立は、栄養教諭が担当し、調理は21名の調理員で行います。給食センター一同、子どもたちの心と体の健康を願って、栄養バランスのとれた安全でおいしい給食づくりに努めます。ご家庭の皆さまのご理解とご協力をどうぞよろしくお願い申し上げます。

学校給食の紹介

1日に必要な栄養量の約1/3がとれるように栄養バランスのとれた献立を考えています。おかずは献立により1~2品つき、和・洋・中華と味に変化をもたせています。

良質なたんぱく質、カルシウムなど成長長期に欠かせない栄養を効率よく摂取することができるので、よつば乳業の牛乳が**毎日**つきます。

旬の野菜、地場産物を取り入れ、季節感を味わえるようにしています。



地域に伝わる料理や、行事食などを取り入れ、食文化を伝えています。

ごはん…週3回（月・水・金）です。お米はななつぼしを使用しています。地元の砂川産・奈井江産・浦臼産を炊いています。

パン… 週1回（木）です。道産小麦100%使用しています。米粉は砂川産のななつぼしを使用しています。

麺…… 週1回（火）です。ラーメン・うどん・スパゲッティがあります。

※ごはん・パン・麺は月によって回数変動します。



学校給食費は、食材を購入するために使用されます。食材が高騰するなか、これまでの食材の選定や、献立の工夫などにより食材費を制御してきましたが、栄養バランスのとれた給食の提供を続けるため令和7年度より値上げすることとなりました。小学校316円、中学校388円となります。なお、学校給食費は引き続き無償となっているため、保護者負担はありません。今後も安心安全な学校給食を提供してまいります。



給食で取り扱っている魚にも骨があります！ よく噛んで食べましょう

給食で取り扱っている魚は、煮魚であれば、圧力をかけて骨をやわらかくしているため骨ごと食べられます。焼き魚やフライでは、基本的に骨を抜く処理をしています。腹骨などの太い骨はしっかりと取り除きますが、小骨は残ってしまうこともあります。口に入れる量を考えながら、よく噛んで食べて、骨を飲み込んでしまわないように注意してください。ご家庭でも魚を食べるとき、骨に気をつけて食べるように声かけをしていただければと思います。



お知らせとお願い

- ★給食だよりは、毎月発行し予定献立や食の情報についてお知らせします。お子様と給食の献立について話し合うなど、食に関心をもてるようにご協力をお願いします。
- ★給食レシピを知りたい、食物アレルギーについて心配なことがある方は、砂川市学校給食センター（Tel52-2229）までお問い合わせください。
- ★箸は持参となりますので、清潔な箸のご用意をお願いします。
- ★給食で出た食べ物は、安全面を考慮して、全て持ち帰り禁止となっています。ご了承ください。

献立表のアレルゲンマークについて

砂川市学校給食センターの献立表に記載しているアレルゲンマークは、食品に含まれている原材料に沿って表示しています。コンタミネーション表示*の記載はしていません。製造ラインやコンタミネーションの詳細を確認したい方は、学校または砂川市学校給食センター（Tel 52-2229）までお問い合わせください。

※コンタミネーション表示とは、食品を製造する際に原材料では使用していないのにも関わらず、意図せずアレルゲン物質が混入してしまう場合があることの注意喚起のための表示です。

※給食センターで揚げものをする際、揚げ油は3回程度使い回ししています。



4月の献立について



- 「お米」は、砂川産、奈井江産、浦臼産の「ななつぼし」を使用しています。
- 「豚肉スライス」は、砂川産の上原ポークを使用しています。
- 「玉ねぎ」は、砂川産を使用しています。
- 「干しいたけ」は、奈井江産を使用しています。
- 9日・・・中学校入学お祝い献立です。お祝いゼリーがつきます。
- 22日・・・小学校入学お祝い献立です。お祝いゼリーがつきます。
- 30日・・・少し早いですが、こどもの日給食です。
- 小学校1年生の給食準備の関係で、麺の回数は1回です。

砂川産米粉を使用する予定日

24日米粉パン 25日鮭の竜田揚げ

1年生の給食開始日	
8日	奈井江・浦臼中学校
9日	砂川・上砂川中学校
14日	豊沼・奈井江・浦臼小学校
15日	砂川・上砂川中央小学校
16日	北光小学校
17日	中央小学校
21日	空知太小学校