



ランチニュース

平成29年4月
大府市教育委員会

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度も職員一同力を合わせ、子どもたちの心と体の成長と健康を支えるため、安全でおいしい給食作りに努めていきます。毎月のランチニュースでは学校給食や食に関わる情報を紹介していきます。お子さんと一緒にご覧ください。



大府市の学校給食



★給食の内容は・・・主食＋牛乳＋おかず（主菜＋副菜＋汁物など）を組み合わせています。

【自校調理方式】

大府市は、各学校の給食室で調理する「自校調理方式」です。給食の時間に合わせて作っています。温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で提供することができます。

【食文化の継承】

- 郷土料理や地場産物を取り入れています。
- 和食を基本とし、ひじきや切り干し大根、高野豆腐など、日本の伝統的な食材を多く取り入れています。

【いろいろな食品を使用】

- 家庭の食事で不足しやすい食品（魚・豆・海藻など）を多く取り入れるようにしています。
- 旬の野菜や果物をできるだけ多く取り入れています。

【安全でおいしい手作り給食】

- 良質で安全な食材（無添加のハム・ベーコンなど）を選定して使っています。
- 加熱、冷却を適切に行っています。
- だし汁は削り節から、スープは鶏がらからとり、薄味を心がけています。
- かき揚げや卵焼きなども手作りを基本にしています。



～保護者のみなさまへ～

- お子さんが行く給食当番は大切な役割です。ご家庭での白衣の洗濯やアイロンがけのご協力をお願いいたします。また学校から依頼がある場合は、清潔なマスクの持参もお願いいたします。
- 給食費は1食当たり、小学生240円、中学生270円です。このお金は全額食材費として使います。



毎月19日は「食育の日 ～おうちでごはんの日～」です。



※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。