



きゅうしょく

給食だより

令和6年4月 新年度号
豊田市教育委員会
編集 栄養教諭・学校栄養職員



入学・進級おめでとうございます



新年度が始まりました。学校給食もスタートします。

学校給食は、成長期の子どもの心と体の健康を守り、食について学ぶ教材として

大切な役割を果たしています。学校給食に御理解と御協力をお願いします。

①適切な栄養の摂取による健康の
保持増進を図る

好き嫌いをなく食べると
元気で大きくなれるよ！



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、望ましい
食習慣を養う



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



みんなで食べると
おいしいね！

学校給食の 目標

(学校給食法より)



⑦食料の生産、流通及び消費について、
正しい理解に導く



今日の給食はどこで
とれたものが使われて
いるのかな？

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



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



学校給食とは？

★日常の食事の見本となるように、
栄養教諭・学校栄養職員が献立を作成します。

学校給食では、子どもたちが1日に必要な
栄養量のおよそ1/3を基準量としています。
特に、不足しがちなカルシウムは
必要量の1/2以上がとれるようになっています。



副食

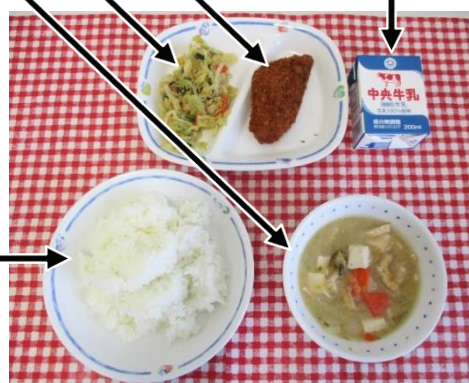
魚・肉・卵などの主菜と
野菜・いも類などの副菜
を組み合わせています。
その他、果物・デザート
がつくこともあります。

牛乳

毎日つきます。
成長期に必要なとされる
カルシウムが豊富です。

主食

ごはん・・・週3回以上
豊田市の『大地の風』
を使用しています。
パン・・・週2回以内
めん・・・月1回程度



きゅうしょく

給食ができるまで

＜献立の作成から食品発注＞

こんだて さくせい
献立作成

ポイント！

- 安全でおいしい
- 行事食・季節の食品を取り入れる
- 使用食品数を豊かにする
- 地場産物を積極的に活用する
- 家庭で食べる機会の少ない食品も使用する

こんだて いんかい
献立委員会

こんだて かん いけん あつ けんとう
献立に関する意見をまとめて検討する

ぶつ し せんてい いんかい
物資選定委員会

あんぜん あんしん しょうひん
安全・安心・おいしい食品を
しんちょう えら
慎重に選ぶ

しょうひんはっちゅう
食品発注



＜給食の提供と回収＞

とよた し きゅうしょくちょうり しせつ
豊田市の給食調理施設

きゅうしょく しせつ
給食センター 7施設
がっこう たんどくちょうり こう しせつ
学校（単独調理校） 2施設
れいわ げんざい
令和6年4月現在

ぶつ のうにゆう けんしゅう しょうき しょうかんせんじょう
物資納入（検収） 食器・食缶洗浄
したしより しょうどく ほかん
下処理 消毒・保管
ちょうり
調理

はいそう
配送



かいしゅう
回収



がっこう
学校

はいぜんしつ かくきょうしつ
配膳室から各教室へ



給食当番の身じたく



ぼうし

かみ け
髪の毛はぼうしの
なか い
中に入れましょう

マスク

マスクを
つけましょう

はくい
白衣

ボタンをきちんと
とめましょう

給食当番チェック表

- ☐からだの調子はいいですか？
（吐き気や腹痛、下痢などをしていませんか？）
- ☐白衣をきちんと着ていますか？
- ☐ぼうしから髪の毛が出ていませんか？
- ☐つめは短く切ってありますか？
- ☐手は石けんで、ていねいに洗いましたか？
- ☐ぬれた手を清潔なハンカチでふきましたか？

はしセット

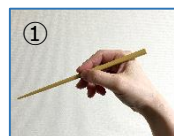


はし、フォーク、スプーンを、
献立にあわせて使ってください。

自分専用の「はしセット」です。毎日持ち帰って洗い、
清潔に管理してください。

はしは、小学校、中学校入学時に成長に合わせた
サイズを配付します。ケース、フォーク、スプーンは、
中学校卒業まで使用します。

上手に使えるかな？ 一はしの持ち方講座一



- ① えんぴつを持つように1本持つ。
- ② もう1本を親指の付け根から中指と薬指の間に通す。
- ③ 上手に持てたら上のはしだけ動かしてみよう！

とよた し とくしょく きゅうしょく 豊田市の特色ある給食

ちさんちしょく とりくみ 地産地食の取組

ちいき と のうすいさんぶつ ちいき しょうひ ちさんちしょう い
地域で採れた農水産物を、その地域で消費することを「地産地消」と言います。
とよた し た じゅうてん ちさんちしょく よ がっこうきゅうしょく せっきよくてき と い
豊田市では食べることに重点をおいて、「地産地食」と呼んでおり、学校給食で積極的に取り入れています。

こめ
米
ちいき かぜ 大地の風 ミネアサヒ

「ごはん」：だいichi かぜ 大地の風・ミネアサヒ
「米粉パン」：こめこ だいichi かぜ 大地の風
「ナン」：だいichi かぜ 大地の風



こむぎ
小麦
きぬあかり

「スライspan」「ツイストパン」「ナン」
「中華めん」「豊田めん」



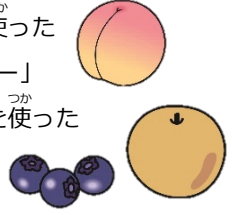
だいず
大豆
フクユタカ

なつとう どうふ みずいだいず むだいず
「納豆」「豆腐」「水煮大豆」「蒸し大豆」
せつぶんまめ
「節分豆」など



もも
なし
ブルーベリー

さなげちく つか 猿投地区のもも、なしを使った
「ももゼリー」「なしゼリー」
いなぶちく つか 稲武地区のブルーベリーを使った
「ブルーベリーゼリー」



あゆ

やはぎわ そだ つか 矢作川で育ったあゆを使った
「あゆの一夜干し揚げ」



まっちゃ
抹茶

まっちゃ 「抹茶ふりかけ」
まっちゃ 「抹茶プリン」



にく
ぶた肉
とよた ひまわりポーク

とよた し ぶた 豊田市のブランド豚「とよたひまわり
ポーク」を使った「豚丼」「しょうが炒め」
「ミンチカツ」「コロケ」



ぎょうじしょく 行事食

まいつき ぎょうじ
毎月の行事にちなんだ
りょうり しょくひん ていきょう
料理や食品を提供しています。



れい 例) 2月 せつぶんこんだて 節分献立

とよた ひ 豊田ブランドの日

とよた し さん しょくひん つか こんだて
豊田市産の食品を使った献立を
ねんずうかいじっし
年数回実施しています。



れい 例) 11月 とよた ひ 豊田ブランドの日献立

きゅうしょく たべまる給食

まいつき とよた し にん ききゅうしょく しょうかい
毎月、豊田市の人気給食のレシピを紹介
しています。下のたべまるをタップして、検索
がめん けんさく
画面に「たべまる給食」と入れると見ることが
できます。



とよた し しょくいく 豊田市食育キャラクター たべまる

保護者の方へ

アレルギー疾患等の対応について

豊田市の学校給食では、食物アレルギー及びその他の疾患により、牛乳の飲用を医師から制限されている児童生徒に、飲用牛乳にかえてほうじ茶を提供しています。希望される場合は、学校へ申し出てください。申請には、医師の診断書または、学校生活管理指導表が必要です。審査の後、提供が開始されます。提供開始月は、申請の時期により異なります。(提供開始月 4月・9月)
また、疾病により学校給食の詳細な情報が必要な場合は、学校へ申し出てください。