



きゅうしょく

給食だより

令和8年4月

しんねん どうごう
新年度号

とよ た し きょう いく いん かい
豊 田 市 教 育 委 員 会
へん しゅう えい よう きょう 論
編 集 栄 養 教 諭



にゅうがく

入学

しんきゅう

進級

入学・進級おめでとうございます



しんねん ど はじ がっこうきゅうしょく
新年度が始まりました。学校給食もスタートします。

がっこうきゅうしょく せいちょう き こころ からだ げん き す かんが
学校給食は、成長期のみなさんが心も体も元気に過ごせるように考えられています。また、けんこうな しょく しゅう かん
健康的な食習慣を
み ぎょう じ しょく でん とう しょく ち さん ち しょく しょう し
身につけるだけでなく、行事食や伝統食、地産地食（消）について知ることや、食に関わる人々への感謝の
き も め ざ
気持ちをもてるようになることを目指しています。

てきせつ えいよう せつしゅ けんこう
①適切な栄養の摂取による健康の
保持増進を図る

す 好き嫌いなく食べると
げん き 元気で大きくなれるよ！



にちじょうせいかつ しょく じ だだ り かい
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
はんだんりよく づから のぞ しょくしゅうかん やしな
判断力を培い、望ましい食習慣を養う

きょうしゅく て ほん
給食をお手本にして、
けんこうな しょく 健康的な食事を学ぼう！



がっこうせいかつ ゆた あか しゃこうせい
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！



がっこうきゅうしょく 学校給食の もくひょう 目標

がっこうきゅうしょくほう
(学校給食法より)



しょくりょう せいさん りゅうつうおよ しょう ひ
⑦食料の生産、流通及び消費について、
ただ り かい みちび かんしや
正しい理解に導く

きょうしゅく
給食には、どこで
とれた食べ物が使われて
いるのかな？



わ くに かく ち いき すぐ でんとうてき
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

ぎょうじしょく い み
行事食には、どんな意味が
こめられているのかな？



しょくせいかつ しょく ひとひと さまざま かつどう
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
ふか きんろう おち たいど やしな
深め、勤労を重んずる態度を養う

のう かん ちやうりいん
農家さん、調理員さん
ありがとうございます！
ごちそうさまでした！



がっこうきゅうしょく 学校給食とは？

にちじょう しょく じ み ほん
日常の食事の見本となるように、
えいようきょう ゆ こんだて さくせい
栄養教諭が献立を作成します。

がっこうきゅうしょく にち ひつよう えいよう そ
学校給食は、みなさんが1日に必要な栄養素の
およそ1/3がとれるように作られています。
とく ふそく 不足しがちなカルシウムは必要な量の
1/2以上がとれるようになっています。



副食

さかな にく たまご しゅさい
魚・肉・卵などの主菜、
やさい ふくさい
野菜・いも類などの副菜を
く あ
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

まいにち
毎日つきます。
せいちょう き ひつよう
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
とよた しさん こめ だい ち かぜ
豊田市の米『大地の風』
しょう
を使用しています。
ぱん・・・週2回以内
しゅう かい い ない
めん・・・月1回程度
つき かい いてい ど



きゅうしょく

給食がとどくまで

＜献立の作成から食品の発注＞

こんだてさくせい
献立作成

【作成のポイント】

- 栄養バランスが整っていて、安全でおいしい
- 使用食品数を豊かにする
- 行事食・季節の食品を取り入れる
- 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集めて検討する

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 しょくひん しんちよう えら
安全・安心・おいしい食品を慎重に選ぶ

しょくひんはっちゅう
食品発注



ぶつ し せんてい いんかい ようす
▲物資選定委員会の様子

＜給食の提供と回収＞

給食調理施設（給食を作っている場所）

きゅうしょく
給食センター

がっこう たんどくちようり こう
学校（単独調理校）

し せつ ほくぶ とうぶ ちゅうぶ なんぶ へいわ あすけ いなぶ
7施設（北部・東部・中部・南部・平和・足助・稲武）
し せつ あさひちゅうがっこう とよた とくべつ し えんがっこう
2施設（旭中学校・豊田特別支援学校）



給食調理施設

しょうがっこう ちゅうがっこう
小学校・中学校

しょくひんのうにゅう けんしゅう
食品納入（検収）



したしより
下処理



ちようり
調理



はいそう
配送



はいぜんしつ かくきょうしつ
配膳室から各教室へ



おいしい！



しよつ き しよつかんせんじよう しようどく ほかん
食器・食缶洗浄 消毒・保管



かいしゅう
回収

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 せいざん のうちくすいさんぶつ ち いき しょうひ ち さん ち しょう い とよた し た
地域で生産された農畜水産物を、その地域で消費することを「地産地消」と言います。豊田市では食べる
じゅうてん ち さん ち しょく よ がっこうきゅうしょく せつきよくてき と い
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

だい ち かぜ
大地の風・ミネアサヒ

「ごはん」：だい ち かぜ
大地の風・ミネアサヒ

「米粉パン」：だい ち 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」「中華めん」「豊田めん」



もも・なし
ブルーベリー

さなげち 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 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」「ブルーベリージャム」



だいず
大豆

フクユタカ A1号

なっとう とうふ みず に だいず あぶら あ なま あ
「納豆」「豆腐」「水煮大豆」「油揚げ」「生揚げ」など



まっチャ
抹茶

「抹茶ふりかけ」「抹茶水ようかん」「抹茶プリン」



あゆ

やはぎがわ そだ つか いちや ほ あ
矢作川で育ったあゆを使った「あゆの一夜干し揚げ」



ぶた肉

とよた
ひまわりポーク

とよた し ぶた つか
豊田市のブランド豚「とよたひまわりポーク」を使った
「つくね」「しゅうまい」「豚丼」「肉じゃが」



ぎょうじしょく
行事食

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



れい
例) 1月 七草献立

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
ねんすうかいじっし
年数回実施しています。



とよた ひ こんだて
例) 10月 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 きゅうしょく い み
画面に「たべまる給食」と入れると見ることが
できます。



タップして
レシピを見るまる！

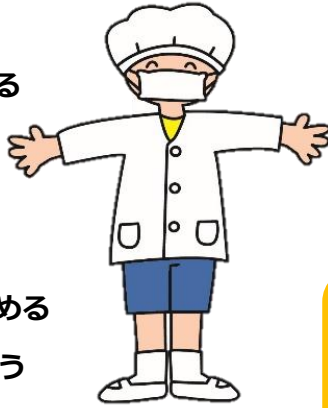
とよた し しょくいく
豊田市食育キャラクター たべまる

給食当番の身じたく

ぼうし 髪かみの毛けは
ぼうしの中なかに入れる

マスク 口くちと鼻はなまで
マスクをする

白衣 ボタンをすべてとめる
きれいな白衣はくいを使う



つめ つめみじかは短きく切る

手洗い 石けんせっけんでていねいに洗あらう
きれいなハンカチでふく

お腹なかが痛いたいなど体たい調ちようが悪い人わるひとは
食中毒しょくちゆうどく予防のため給食当番きゆうしょくどうばんを
かかわってもらいましょう。



はしセット

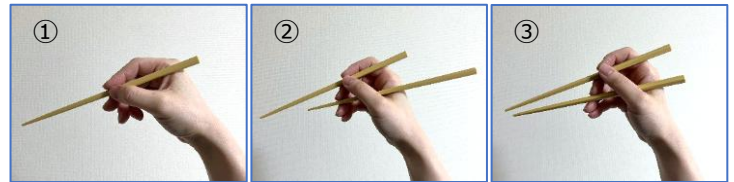
はし、フォーク、スプーンを
献立こんだてにあわせて使つかってください。



※自分専用じぶんせんようです。
毎日持帰まいにちもかえって洗あらい、清潔せいけつに管理かんりしましょう。

※はしは、小學校、中學校入學時に成長せいちょうに合わせた
サイズを配くばります。ケース、フォーク、スプーンは、
中學校卒業まで大切に使つかいましょう。

上手じょうずに使えるかな？ 一はしの持ち方もかた



- ① えんぴつえんぴつを持つように1本持もつ。
- ② もう1本を親指おやゆびの付け根つけねから中指ななゆびと薬指あひだの間とに通とおす。
- ③ 上手じょうずに持てたら上うへのはしだけ動うごかしてみよう！

安全あんぜんに美味しく食べよう

食べ方によっては、食べ物たべものがのどにつまり、息いきができず苦くるしい思おもいをしてしまいます。
安全あんぜんに美味しく食べるために、「安全な食べ方のポイント」と「のどにつまりやすい食べ物」について
知しっておきましょう。



安全な食べ方のポイント

① 口くちに入れやすい大きさにして食べよう



② よくかんで、ゆっくり食べよう



③ 水分すいぶんを取りながら食べよう



④ 口くちの中に食べ物たべものをたくさんつめこまずに
食べよう



安全な食べ方を心こころがけて、
楽たのしく食べましょう。



のどにつまりやすい食べ物

丸まるくてつるつとした食べ物たべものや、水分すいぶんの少すくない
食べ物たべものは、のどにつまりやすいため、注ちゆうい意いして
食べましょう。

うずら卵たまご



パン



もち・だんご



花見だんご

かしわもち

つきみだんご

いも



せつぶんまめ
節分豆



しらたま
白玉もち

こめこ
米粉だんご

※うずら卵たまごや節分豆せつぶんまめ、もちやだんごなどは、
小學校から給食に出ます。