



給食だより 保護者用

令和8年4月 新年度号

豊田市教育委員会

編集 栄養教諭



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、成長期のお子様の心と体の健康を守り、成長を支えるためにとても大切です。また、健康的な食習慣を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気持ちを育てることなどを目標とした、生きた教材としての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。

学校給食の目標

（学校給食法より）

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！

④食生活が自然の恩恵の上に成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



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考えています。



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
豊田市産の米『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



給食ができるまで

<献立の作成から食品の発注>

献立作成

【作成のポイント】

- 安全でおいしい
- 使用食品数を豊かにする
- 行事食・季節の食品をとり入れる
- 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

献立委員会

↓ 献立に関する意見を集めて検討する

物資選定委員会

↓ 安全・安心・おいしい食品を
慎重に選ぶ

食品発注



<給食の提供と回収>

給食調理施設

給食センター 7施設
学校（単独調理校） 2施設

食品納入（検収） 食器・食缶洗浄
下処理 調理 消毒・保管

配送



回収

学校

配膳室から各教室へ



安全に楽しく食べよう

食べ方によっては、食べ物がのどにつまり、息ができず苦しい思いをさせていただきます。
給食をおいしく食べられるように、安全な食べ方のポイントと、のどにつまりやすい食べ物
について紹介します。



安全な食べ方のポイント

①口に入れやすい大きさにして食べる



②よくかんで、ゆっくり食べる



③水分を取りながら食べる



④口の中に食べ物をたくさん詰めこまずに
食べる



よく噛んで食べるように
ご家庭でも声かけをお願い
いたします。



のどにつまりやすい食べ物

丸くてつるつとした食べ物や、水分の少ない
食べ物は、のどにつまりやすいため、注意して
食べる必要があります。

うずら卵



パン



もち・だんご



花見だんご かしわもち 月見だんご

いも



節分豆



米粉だんご・玄米だんご

※うずら卵や節分豆、もちやだんごなどは、
小学校から提供しはじめます。

～市のホームページから給食献立一覧表をご覧ください～

ご家庭でもさまざまな食べ物にふれ、食べ慣れておくことや、毎月の献立表をお子様と
ご覧いただくことで、安心して給食を食べることにつながります。

右のイラストをタップして各学校の給食献立一覧表をご覧ください。



豊田市の特色ある給食

地産地食の取組

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。

米

大地の風・ミネアサヒ

「ごはん」：大地の風・ミネアサヒ

「米粉パン」：大地の風



小麦

きぬあかり

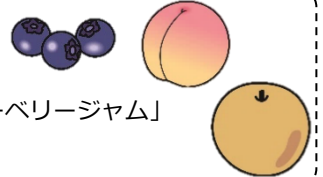
「スライspan」「ツイストパン」「中華めん」「豊田めん」



**もも・なし
ブルーベリー**

猿投地区のもも・なしを使った「ももゼリー」「なしゼリー」

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」



大豆

フクユタカ A1 号

「納豆」「豆腐」「水煮大豆」「油揚げ」「生揚げ」など



抹茶

「抹茶ふりかけ」「抹茶水ようかん」「抹茶プリン」



あゆ

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

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」



行事食

毎月の行事にちなんだ料理や食品を提供しています。



例) 1月 七草献立

豊田ブランドの日

豊田市産の食品を使った献立を年数回実施しています。



例) 10月 豊田ブランドの日献立

たべまる給食

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！

豊田市食育キャラクター たべまる

はしセット



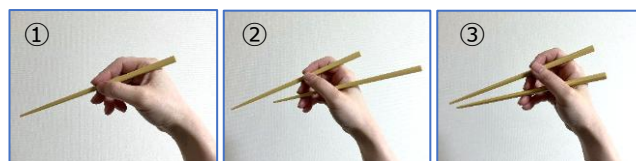
はし、フォーク、スプーンを、献立にあわせて使ってください。

個人で管理する「はしセット」です。毎日洗い、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。

お子様は上手に使っていますか？

ーはしの持ち方講座ー



- 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 上のはしだけ動かす。

アレルギー疾患等の対応について

食物アレルギーがあり、給食管理が必要な場合は、学校への申し出によりアレルギー情報の記載された書類をお渡しし、日々の管理を行っています。また、食物アレルギー及びその他疾患により、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。

(提供開始月 4月・9月)

年度途中でも食物アレルギー及びその他疾患のあることが判明し、給食管理が必要な場合は、早急に学校に申し出てください。

また、疾病により学校給食の詳細な情報が必要な場合も、学校へ申し出てください。

学校給食費の無償化について

豊田市では、令和6年4月から市立学校に通う小学生及び中学生を対象に、給食費を無償化しています。

また、食物アレルギー等の理由により給食の提供を受けられず、弁当を持参している方等を対象に、給食費相当分の給付金を支給しています。

右のロゴ（WE LOVE 給食）をタップして豊田市ホームページをご覧ください。



詳細はこちらをタップ！