

# 給食だより

令和5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。

## 給食ができるまで

### <献立の作成から食品発注>

- 献立作成のポイント！
- 安全でおいしい
  - 行事食・季節の食品をとり入れる
  - 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を使用する

献立委員会

代表の先生と話し合い献立を決定する

物資選定委員会

安全・安心・おいしい食品を慎重に選ぶ

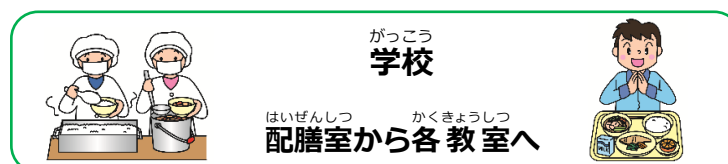
食品発注

### <給食の提供と回収>

豊田市の給食調理施設  
給食センター 7施設  
学校（単独調理校） 2施設

令和5年4月現在  
物資納入（検収） 食器・食缶洗浄  
下処理 消毒・保管

配送 ↓ 回収 ↑



## 給食当番の身じたく



ぼうし

髪の毛はぼうしの中に入れてみましょう

マスク

マスクをつけましょう

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

- ☐ からだの調子はよいですか？  
（吐き気や腹痛や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？
- ☐ めれた手を清潔なハンカチでふきましたか？

## 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

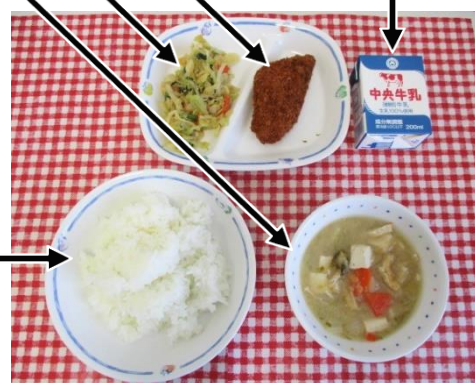
魚・肉・卵などの主菜と野菜・いも類などの副菜を組み合わせています。その他、果物・デザートが付くこともあります。

牛乳

毎日つきます。成長期に必要な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『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



## はしセット

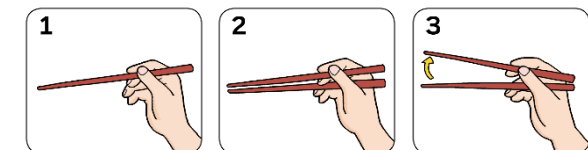
はし、フォーク、スプーンを、献立にあわせて使ってください。

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て、長い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



- 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！



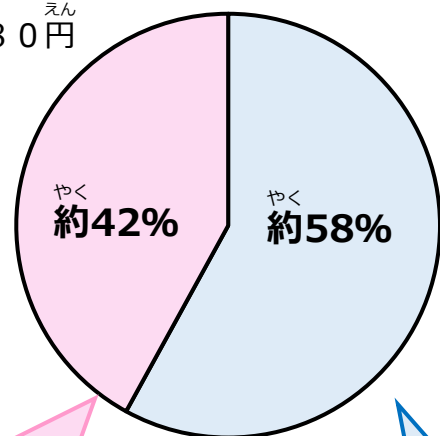
# 給食に必要な費用

学校給食をつくるためには、食材料費のほか様々な経費が必要です。保護者が負担する給食費は、食材料を購入するための費用です。その他の経費は豊田市が負担しています。

## ＜給食費＞

しょうがっこう 小学校	1食あたり	250円
ちゅうがっこう 中学校	1食あたり	280円

(平成31年4月1日改定)



## 保護者が負担する給食費

### ・食材料費

肉類、魚類、牛乳、ごはん、パン、めん、野菜、果物、デザートなど。

## 市が負担する経費

### ・地産地食推進費

「豊田市の特色ある給食」の実施のために、食材料費の一部を補助しています。

(1食あたり約15円補助)

### ・人件費

給食をつくるために多くの人が働いています。

### ・配送費

給食センターから学校へ給食を運ぶための費用です。

### ・光熱水費

電気・水道・ガスなどの使用が必ず必要です。

### ・その他(施設整備費など)

給食センターや機械を直したり、食器洗浄・衛生管理用薬剤を買い入れたりするなど、いろいろな経費が必要です。

# 豊田市の特色ある給食

## 地産地食の取組

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。豊田市では食べることに重点を置いて、「地産地食」と呼んでおり、食材料費の一部を市が補助しています。

### こめ 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  
「ナン」：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

「納豆」「豆腐」「水煮大豆」「蒸し大豆」  
「節分豆」など



### あゆ

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

「抹茶ふりかけ」  
「抹茶プリン」



### 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」



### 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「肉じゃが」や「豚丼」  
「しょうが炒め」「ミンチカツ」



## 行事食

毎月、行事にちなんで料理や食品を提供しています。



例) 2月 節分献立

## 豊田ブランドの日

豊田市産食品を使った献立を年数回実施しています。



例) 11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。



豊田市食育キャラクター たべまる

## 保護者の方へ

## 給食費について

### ① 給食費の請求額について

給食費は、「お子様が食べた食数」ではなく、「お子様のために用意した食数」で請求します。転出、長期欠席により給食を中止したい場合は、学校に御相談ください。

### ② 就学援助制度について

経済的理由により給食費等の支払いが困難な場合は、就学援助の制度があります。制度について、詳しくは学校又は学校教育課（電話：0565-34-6661）へお問合せください。

### ③ 給食費の請求について

給食費は、保護者の口座から引き落とされます。金額や支払い日については、各学校から連絡しますので残額の確認をお願いします。なお、給食費が未払いになると、状況により豊田市より督促等を行います。また、裁判所を通じた手続きをとる場合があります。

## 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、飲用牛乳にかえて緑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、医師の診断書が必要です。審査の後、緑茶が提供されます。提供開始月は、申請の時期により異なります。(提供開始月 9月・4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。