

# 4月給食だよ

H31年度 4月  
岩出市学校給食共同調理場

ご入学・ご進級おめでとうございます。

学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養のバランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。また、安全安心な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。今年も1年間、よろしくお願い致します。

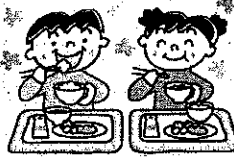
## ～ 岩出市学校給食共同調理場の紹介 ～

### 《岩出市学校給食共同調理場の給食について》

季節に応じて素材の味を生かした給食を大切にしています。

お米は、和歌山県産を使用しています。

野菜や果物は、新鮮でおいしい岩出市内、和歌山県でとれるものをできるだけ多く使えるように、毎月JAや生産部会の方と打ち合わせを行っています。



### 《職員》

場長1名、栄養教諭2名

調理・配送業務については、「紀州グループ株式会社」に業務委託しています。

調理員 約27名（配送員含む）

### 《配送校》

小学校6校：岩出小学校・根来小学校・山崎小学校

山崎北小学校・上岩出小学校・中央小学校

中学校2校：岩出中学校・岩出第二中学校

### 《1日の食数》

約4810食（小学校約3240食・中学校約1570食）

給食形態 ご飯給食 週3回 パン給食 週2回

ご飯は、小学校は和歌山市にあるライスセンターから、中学校は紀の川市にあるジョイフルランチ桃山から配達してもらっています。

パンは、岩出市にあるマルトパン舗から、朝焼きのパンを配達してもらっています。

### 《給食費》

小学校 1食230円 中学校 1食250円

毎月定額（小学校4000円、中学校4300円）集金し、年度末に調整して給食費を精算します。給食費はすべて食材料費に使用しています。

学校給食には次の7つが目標として掲げられています。

（「学校給食法」第2条より）



<p><b>1</b> 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> <p><b>栄養</b></p>	<p><b>2</b> 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のできる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p>	<p><b>3</b> 学校生活を豊かにし、明るく健全な食生活を営むことのできる精神を養うこと。</p>
<p><b>4</b> 食生活が自然の恩恵の上にな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こと。</p>	<p><b>5</b> 食生活が食に関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こと。</p>	<p><b>6</b> わ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こと。</p>
<p><b>7</b> 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。</p>		

## 4月の献立より

「やまぶきあえ」  
 ……山吹は、春に美しい黄色の花をたくさんつけます。山吹の鮮やかな緑の葉と、美しい黄色の花を、ほうれん草とキャベツ、炒り卵で表わした和え物です。

「カレーそぼろ丼」  
 ……ひき肉と卵、人参、玉ねぎ、いんげん、しいたけを使ったカレー風味のそぼろ丼です。初めてのメニューなので、食べた感想を聞かせてくれるとうれしいです。

「春野菜のみそ汁」  
 ……春野菜のたけのこ、キャベツ、玉ねぎ、人参を使ったみそ汁です。旬の野菜のおいしさを味わってください。

学校と給食センターとの交流を図るために栄養教諭が各小中学校を訪問しています。給食について何か聞きたいことがあれば、声をかけてください。

