

令和7年4月 給食だより

那珂市立学校給食センター

いただきます～す

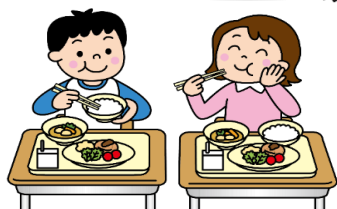


入学・進級おめでとう



ご入学・ご進級おめでとうございます。いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。

学校給食は、栄養バランスのとれた食事で、みなさんの健やかな成長を支えるとともに、さまざまなことを学ぶ教材となるものです。給食センターでは、みなさんが安心して食べられるように、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに努めています。1年間、よろしくお願いいたします。



学校給食について～こんなことに気をつけています

食材

那珂市や茨城県でとれる旬の食材を中心とし、なるべく国産のものを使用しています。



献立

郷土料理や行事食、世界の料理など、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。



栄養

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるように考えています。



調理・衛生

野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物等を除き、すべて加熱調理しています。食材を汚染しないよう、エプロンを使い分けるなど、衛生管理には細心の注意を払っています。



副菜

野菜を中心としたおかずです。ビタミン、ミネラルが多く、おもに体の調子を整えます。

主食

ごはん、パン、めん類などです。炭水化物が多く、おもにエネルギーのもとになります。

献立構成の基本



牛乳

ほぼ毎日出ます。成長期に多く必要とされるたんぱく質、カルシウムが豊富に含まれています。

主菜

肉、魚、卵、大豆製品などを使った料理です。おもに体をつくるもとになる栄養素であるたんぱく質を多く含んでいます。

那珂市の給食は…

1 生きた教材としての役割

食に関する指導を充実させるため、給食そのものが教材となるように考えています。必要な栄養素や食品の組み合わせを考え、子供たちの好きなものだけに偏ることがないように、栄養バランスのとれた献立内容となっています。

2 いろいろな食品の使用

旬の食材、那珂市産の食材(米・小松菜・にら・じゃがいも・長ねぎ・なす・キャベツ・にんじん・白菜・玉ねぎ・ごぼう・トマト等)、茨城県産の食材を取り入れ、様々な食品、料理、味を子供たちに体験してもらいたいと思っています。



3 食文化の継承

日本に昔から伝わる全国各地の郷土料理や行事食、世界の料理などを取り入れています。

4 安心・安全な給食の提供

良質で安全な食品を選定し、使用しています。衛生に注意して、食中毒防止に努めています。

<給食費について>

昨今の天候不順やエネルギー価格の高騰など様々な要因により、給食の食材料費の高騰が続いています。保護者負担分と市補助(月300円)を合わせた給食費だけでは賄えない状況となっています。

今後も物価高騰の影響が続くと見込まれますが、児童生徒の給食費は値上げせず、市から補助することとしました。市の令和7年度予算に、新たに「いい那珂子育て給食費支援事業」として61,859,000円を計上し、子育て支援として市費で補助を行い、保護者の経済的負担の軽減を図ります。一人当たりでは月1,500円の補助となります。なお、教職員等の給食費については、令和7年4月から増額改定を行いました。

区分	小学生	小教員等	中学生	中教員等
月額	4,300円	5,800円	4,700円	6,200円
1食分	250円	330円	270円	350円

<給食費の減額について>

病欠等で連続して欠席が5日を超えると事前に分かっている場合は、6日目以降は1食当たり単価×欠食日数＝減額となります。事前に所属学校に申し出があったものを対象とします。

<学校給食食材の放射性物質検査について>

令和7年度4月からは、学校給食1食分のみ月1回の検査を実施いたします。なお、令和7年3月までの検査結果はすべて未検出です。詳しくは那珂市役所ホームページをご覧ください。

食物アレルギーについて



毎月配布される予定献立表をご確認ください。学校生活管理指導表に基づき、学校給食で食物アレルギー対応を行っている児童生徒の保護者の方は、加工食品等内容配合表を給食センターから各学校に配布しますので、合わせてご確認ください。なお、除去食や代替食の調理には、人手や調理環境が必要になるため、現状では実施できません。ご理解くださいますようお願いいたします。