

いただきます～す



ご入学・ご進級おめでとうございます。
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

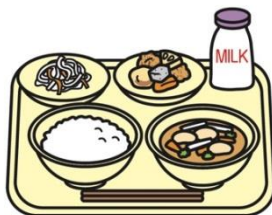
食材

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。

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。

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。

〈学校給食費について〉

国の政策により、令和8年4月から、小学校段階の学校給食費の抜本的な負担軽減を図るため、小学校の児童にかかる学校給食費は無償となります。

中学校生徒と教職員等は現行どおり学校給食費を徴収します。

昨今の社会情勢等の影響により、物価高騰が続くなか、当市では保護者の負担を軽減しつつ、学校給食の栄養価や品質を維持し、安全安心な学校給食提供を継続するための取り組みを行っています。その一環として、令和7年度から開始した「いい那珂子育て給食費支援事業」について、令和8年度も継続し、物価高騰に伴う子育て世帯への経済的支援として、児童生徒の学校給食費の一部を補助していきます。小学校児童についての補助額は、これまでの学校給食費月額4,300円を900円上回る基準額5,200円が国から交付されるため、市支援額1,500円-900円=差額600円として支援し、中学校生徒は市支援額1,500円の支援を継続します。

区分	小学生	小学校教員等	中学生	中学校教員等
月額	無償	5,800円	4,700円	6,200円
1食分	無償	330円	270円	350円

〈中学生や教員等の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わかっている場合は、6日目以降は、1食あたり単価×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〉

学校給食1食分について、月1回の検査を実施しています。なお、令和8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。