

きゅうしょくだより 4月



令和 8年 4月号 【小学校】
おな はまがっこうきゅうしょくきょうどうちゅうりじょう
小名浜学校給食共同調理場

にゅうがく しんきゅう
ご入学・ご進級おめでとうございます!
しんねんど がっこうきゅうしょく せいちようき こ しんしん けんこう さき たいせつ
新年度がスタートしました。学校給食は、成長期の子どもの心身の健康を支える大切
な食事で、教育(食育)の一環でもあります。給食をとおして、栄養・食事のマナー・感謝
の心・食文化など、様々なことを学んでいきましょう。

し がっこうきゅうしょく
いわき市の学校給食

- 今年度の給食は7日(火)からです。
- 新1年生の給食は10日(金)からです。
- 「はし」を忘れずに持ってきましょう。

<牛乳> 1本200mL入りで毎日出ます。成長期に欠かせない良質なたんぱく質やカルシウムが多く含まれています。

<主食>
ごはん ごはん・麦ごはん・混ぜごはんなど
パン コッパン・食パンなど
めん ソフトめん・中華ソフトめん
○主食は、市内のパン屋さんやめん屋さんが製造しています。



地元料理人と連携した「和食給食」献立

<おかず>
主菜・副菜 季節の食材や郷土料理をとり入れながら、不足しがちな野菜・豆類・海そう・魚などを多くとり入れるようにしています。子どもたちが食べやすいように味つけや調理法も工夫しています。
汁物 昆布・かつお節・煮干しなどで「だし」とったり、香味野菜を使ったりして、食材のうま味を生かし、うす味を心がけています。

※食物アレルギーについては、「小麦・乳・卵・えび・かに」について予定献立表に記載しています。また、「そば」「落花生」「くるみ」は使用していません。

☆小名浜学校給食共同調理場を紹介します☆
調理員40名・栄養士4名・事務職員3名で、小学校12校・中学校5校、合わせて17校分(約6,700人分)の給食を力を合わせて作ります。1年間、よろしくお願ひします。

給食での取組

- 地場産物の活用**…福島県産やいわき市産の農水産物を積極的にとり入れています。
- 和食献立の実施**…魚・野菜・海そう・豆を中心とした和食は栄養バランスが整いやすいため、週1~2回を目安に出しています。また、日本の食文化の継承につながることから、郷土料理や行事食などもとり入れています。
- 減塩の推進**…味覚の発達や生活習慣病予防の観点から、だしをしっかりとるなどして、うす味でもおいしく食べられる工夫をしています。

《文部科学省の学校給食摂取基準》*小学校児童(中学年)1食あたり

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	ナトリウム g	カルシウム mg	マグネシウム mg
650	21~33	14~22	食塩相当量 2.0未満	350	50
鉄 mg	ビタミンA μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
3	レチノール換算 200	0.4	0.4	25	4.5

学校給食支援事業について~保護者の皆様へ~

子育て支援に対する経済的な負担軽減を図るため、令和7年4月から中学校の給食費を無償としています。また、令和8年1月から小学校の給食費についても無償としています。詳しくは、教育委員会のホームページをご確認ください。