

4月給食たより



令和7年度
宇都宮市立豊郷中学校



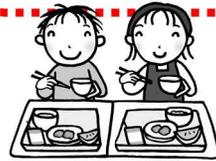
ご入学、ご進級おめでとうございます。暖かい春の日差しに包まれ、新年度が始まりました。学校給食は子供たちが栄養バランスのとれた食事をクラスの仲間や先生方と一緒に食べ、そのふれあいの中で心を豊かにし、体の健康を育てていきます。さらに給食を「生きた教材」として、健康的に過ごすためのよい食べ方やマナー、協力の大切さや感謝の心を育む食育が進められています。

今年度も安心・安全でおいしい給食が生徒の皆さんにお届けできるよう、栄養教諭・調理員一同、一生懸命取り組みます。どうぞよろしくお願いいたします。

このたよりを通じて、給食に関する話題やレシピ、食に関する情報などをお知らせしていきます。ご家庭でも給食や食事について話題にいただくと幸いです。



豊郷中学校の給食について



◎パン・麺

パンは週1回、原則として火曜日に出ます。小麦パンは宇都宮市産の小麦粉を、米粉パンは栃木県産の米粉を使用しています。麺は1か月に1回程度です。スパゲティや焼きそば・うどんなど様々です。

◎米飯

週4回出ます。今年度は4月から9月は宇都宮市産のコシヒカリを、10月からは豊郷地域の農家さんが生産したコシヒカリを使用する予定です。

◎牛乳

成長期に必要なカルシウム・ビタミン・たんぱく質を補うために、毎日200mlが1本出ます。



◎おかず

煮物・揚げ物・蒸し物・焼き物・和え物・汁物・デザートなどバラエティに富んだ手作りの料理を心掛けています。また、行事食や郷土料理を取り入れ、食文化の継承を行うとともに、リクエスト給食などを取り入れ、楽しい給食になるよう努めています。

また、今年度より毎月1回「宮っ子ランチ」を実施します。これまでの季節ごとの市内統一「宮っ子ランチ」に加え、宇都宮市産の農産物を使用した献立を各学校ごとに「宮っ子ランチ」として決定し、実施します。献立表ではミヤリーちゃんが目印です。

☆宇都宮市では、国の学校給食実施基準に則り、「学校給食摂取基準」により栄養管理をしています。

日常生活で不足しがちなカルシウム、ビタミンB1・B2、食物繊維は、給食での摂取に重点を置いています。また、子供の頃から薄味の習慣をつけられるよう、食塩は控えめになっています。

4月の「宮っ子ランチ」について



4月は学校独自の「宮っ子ランチ」です。トマトは夏野菜のイメージが強いのですが、宇都宮市では、3月から6月にかけてトマトの出荷量が多く、お店でもこの時期たくさんのトマトを見かけます。

4月は、昨年夏に実施された宇都宮市トマト料理コンクールに現在の3年生が応募した「トマト甘そぼろ」のセルフ丼です。トマトや豚肉、干しいたけなどのうまみ成分がぎゅっとつままったそぼろで、ごはんをもりもり食べてください。

保護者のみなさまへ

■給食の白衣について

本校は、『ノンアイロン白衣』を使用しています。毎週末に給食当番の人が持ち帰りますので、洗濯をして、週明け忘れずにお子様を持たせてください。また、ボタンのゆるみなどありましたら、補修へのご協力をお願いします。



■給食費について

物価の高騰により、今年度の給食費は、月額6,500円になります。(4・8・3月の集金はなく、5・2月に2か月分の集金があります。)学年により給食回数は前後しますが、1食あたりの給食費は370円です。実際の給食費徴収額については、「保護者給食費負担軽減事業」による補助金があるため、今後学校から配付される「令和7年度学校徴収金のお知らせ」をご覧ください。

長期欠席者(休業日を除く連続の7日間以上)は、保護者からの申出があった場合、受理後2日後から、日割により算定し、給食費を返金いたします。所定の停止届がありますので、担任への連絡をよろしくお願いいたします。

■食物アレルギー対応について

食物アレルギー調査票の提出につきまして、大変お世話になりました。

食物アレルギー該当生徒につきましては、全職員で共通理解し、学校全体で対応していきます。また、万が一の緊急時に備え、全ての教職員が研修を行い、全生徒へ安全な給食の提供を徹底していきます。

食物アレルギーを有する生徒への学校給食提供は、安全性を最優先に対応します。「食物アレルギー対応指針」に基づき、安全を第一に考え、個人で食べられる範囲に関係なく、原因食物を完全に除去した上で、除去食や代替食を提供します。(一部お弁当を持参いただく場合もあります。)アレルギー対応に該当する場合には、医師に記載していただく「学校生活管理指導表(食物アレルギー用)」の提出が必須になり、保護者との面談をしたのちに対応が開始となります。