



きゅうしょく

# 給食だより

令和7年4月

新年度号

豊田市教育委員会

編集 栄養教諭



## 入学・進級おめでとうございます



新年度が始まりました。学校給食もスタートします。

学校給食は、成長期の子どもの心と体の健康を守り、成長を支えるためにとっても大切です。

また、健康的な食習慣を身につけるだけでなく、行事食や伝統食、地産地食（消）について知ることや、食に関わる人々に感謝の気持ちを持つことなどを学ぶ生きた教材として、大切な役割を果たしています。

学校給食に御理解と御協力をお願いします。

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図る</p> <p>好きな食事を元気で大きく育てよう！</p> 	<p>がっこうきゅうしょく <b>学校給食の</b> もくひょう <b>目標</b></p> <p>(学校給食法より)</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導く</p> <p>今日の給食はどこでとれたものが使われているのかな？</p> 
<p>②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ができる判断力を培い、望ましい食習慣を養う</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上にな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</p> 	<p>⑥我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</p> 
<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養う</p> <p>みんなで食べるとおいしいね！</p> 		<p>⑤食生活が食にかか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</p> 

### 保護者の方へ

#### 学校給食費の無償化について

豊田市では、令和6年4月から市立学校に通う小学生及び中学生を対象に、給食費を無償化しています。無償化後も献立の工夫や財源の確保により、栄養価や質、量を保った給食提供を行っています。

また、食物アレルギー等の理由により給食の提供を受けられず、弁当を持参している方などを対象に、給食費相当分の給付金を支給しています。

詳細は豊田市ホームページをご覧ください。



<https://www.city.toyota.aichi.jp/kurashi/gakkou/kyushoku/1064085.html>

## 保護者の方へ

### アレルギー疾患等の対応について

食物アレルギーがあり、給食管理が必要な場合は、学校への申し出によりアレルギー情報の記載された書類をお渡しし、日々の管理を行っています。また、食物アレルギー及びその他疾患により、牛乳の飲用を医師から制限されている児童生徒に、飲用牛乳にかえてほうじ茶を提供しています。(提供開始月 4月・9月)

年度途中でも食物アレルギー及びその他疾患のあることが判明し、給食管理が必要な場合は、早急に学校に申し出てください。

また、疾病により学校給食の詳細な情報が必要な場合も、学校へ申し出てください。

## 学校給食とは？

★日常の食事の見本となるように、栄養教諭が献立を作成します。

学校給食では、子どもたちが1日に必要な栄養量のおよそ1/3を基準量としています。特に、不足しがちなカルシウムは必要量の1/2以上がとれるようになっています。



### 副食

魚・肉・卵などの主菜と野菜・いも類などの副菜を組み合わせています。その他、果物・デザートがつくこともあります。

### 牛乳

毎日つきます。成長期に必要なとされるカルシウムが豊富です。

### 主食

ごはん・・・週3回以上  
豊田市産の『大地の風』を使用しています。  
パン・・・週2回以内  
めん・・・月1回程度



## 給食ができるまで

### 献立の作成から食品発注

#### 献立作成

#### 献立作成のポイント！

- 安全でおいしい
- 使用食品数を豊かにする
- 行事食・季節の食品をとり入れる
- 地場産物を積極的に活用する
- 家庭で食べる機会の少ない食品も使用する



#### 献立委員会

献立に関する意見を集めて検討する

#### 物資選定委員会

安全・安心・おいしい食品を慎重に選ぶ



#### 食品発注

### 給食の提供と回収

#### 給食調理施設

物資納入(検収) 下処理 調理  
食器・食缶洗浄 消毒・保管

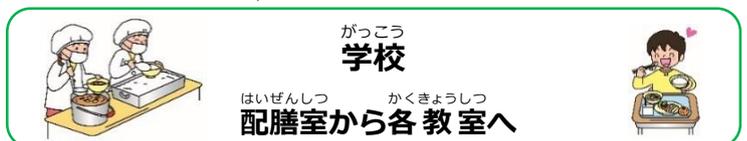
給食センター 7施設  
学校(単独調理校) 2施設

令和7年4月現在

配送



回収



# とよたし とくしょく きゅうしょく 豊田市の特色ある給食

## ちさんちしょく とりくみ 地産地食の取組

ちいき と のうちくすいさんぶつ ちいき しょうひ ちさんちしょう い とよたし た  
地域で採れた農畜水産物を、その地域で消費することを「地産地消」と言います。豊田市では食べる  
じゅうてん ちさんちしょく よ がっこうきゅうしょく せつきよくてき と い  
ことに重点をおいて、「地産地食」と呼んでおり、学校給食で積極的に取り入れています。

### こめ 米

だいち かぜ  
大地の風・ミネアサヒ

「ごはん」：大地の風・ミネアサヒ  
「ナン」：大地の風

「米粉パン」：大地の風



### こむぎ 小麦

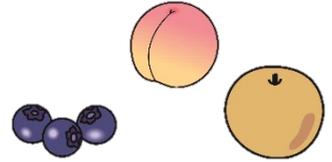
きぬあかり

「スライSPAN」「ツイストパン」「ナン」「中華めん」「豊田めん」



### もも・なし ブルーベリー

さなげちく つか  
猿投地区のもも・なしを使った「ももゼリー」「なしゼリー」  
いなぶちく つか  
稲武地区のブルーベリーを使った「ブルーベリーゼリー」



### だいず 大豆

フクユタカ

なつとう とうふ みずのだいず せつぶんまめ あぶらあ なまあ  
「納豆」「豆腐」「水煮大豆」「節分豆」「油揚げ」「生揚げ」など



### まっちゃ 抹茶

まっちゃ まっちゃみず まっちゃ  
「抹茶ふりかけ」「抹茶水ようかん」「抹茶プリン」



### あゆ

やはぎがわ そだ つか いちやほあ  
矢作川で育ったあゆを使った「あゆの一夜干し揚げ」



### ぶた肉

とよた  
ひまわりポーク

とよたし ぶた つか  
豊田市のブランド豚「とよたひまわりポーク」を使った  
しょうがいた ウィナー ハンバーグ チャンプルー ぶたどん  
「しょうが炒め」「ウィナー」「ハンバーグ」「チャンプルー」「豚丼」



## ぎょうじしょく 行事食

まいつき ぎょうじ りょうり  
毎月の行事にちなんだ料理や  
しょくひん ていきょう  
食品を提供しています。



れい 例) 1月 ななくさこんだて  
七草献立

## とよた 豊田ブランドの日

とよた しさん しょくひん つか こんだて  
豊田市産の食品を使った献立を  
ねんすうかいじっし  
年数回実施しています。



れい 例) 10月 とよた ひ こんだて  
豊田ブランドの日献立

## きゅうしょく たべまる給食

まいつき とよたし にんき きゅうしょく しょうかい  
毎月、豊田市の人気給食のレシピを紹介  
してあります。下のたべまるをタップして、けんさく  
がめん きゅうしょく い み  
画面に「たべまる給食」と入れると見ることが  
できます。



タップして  
み  
レシピを見るまる!

とよた ししょくいく  
豊田市食育キャラクター たべまる

# 給食当番の身じたく

ぼうし

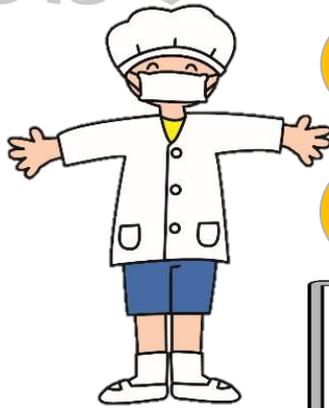
かみ け  
髪の毛はぼうしの  
なか い  
中に入れましょう

マスク

はな くち  
鼻と口まで  
マスクをしましょう

はくい  
白衣

ボタンをきちんと  
とめましょう  
せいけつ はくい つか  
清潔な白衣を使いましょう



つめ

みじか  
つめは、短く  
き  
切りましょう

てあら  
手洗い

せつ さら  
石けんでていねいに洗い、  
せいけつ  
清潔なハンカチでふきましょう

## たいちょうかんり 体調管理

ふくつう げり ぼあい しょくちゅうどくよぼう  
腹痛や下痢などの場合は、食中毒予防の  
ため 給食当番を代わってもらいましょう

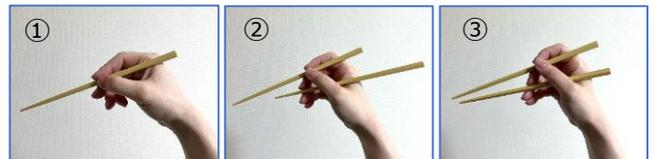
# はしセット



はし、フォーク、スプーンを、  
こんだて つか  
献立にあわせて使ってください。  
じぶんせんよう  
自分専用の「はしセット」です。毎日持ち帰って洗い、  
せいけつ かんり  
清潔に管理してください。

はしは、小学校、中学校入学時に成長に合わせた  
サイズを配付します。ケース、フォーク、スプーンは、  
ちゅうがっこうそつぎょう しょう  
中学校卒業まで使用します。

## じょうず つか 上手に使えるかな？ —はしの持ち方講座—



- ① えんぴつを持つように1本持つ。
- ② もう1本を親指の付け根から中指と薬指の間に通す。
- ③ 上手に持てたら上のはしだけ動かしてみよう！

# 学校給食を安全に楽しく食べよう



食べ方によっては、食べ物がのどにつまり、息ができず苦しい思いをしまいます。  
きゅうしょく  
給食をおいしく食べられるように、安全な食べ方のポイントと、のどにつまりやすい食べ物について  
しょうかい  
紹介します。

## 安全な食べ方のポイント

- ① 口に入れやすい大きさにして食べよう
- ② よくかんで、ゆっくり食べよう
- ③ 水分を取りながら食べよう
- ④ 口の中に食べ物をたくさん詰めこまずに食べよう

## のどにつまりやすい食べ物

まる  
丸くてつるつとした食べ物や、水分の少ない  
食べ物、のどにつまりやすいため、注意して  
食べましょう。

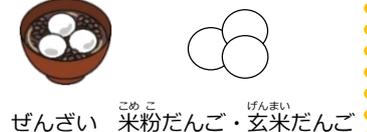
たまご パン



もち・だんご



いも せつぶんまめ 節分豆



ぜんざい 米粉だんご・玄米だんご

※うずら卵や節分豆、もちやだんごなどは、  
しょうがっこう から提供しはじめます。

安全な食べ方を心がけて、

楽しく学校給食を食べましょう。

