



4月の給食だより



令和4年度 4月

富士宮市立学校給食センター

学校給食を通して学んでほしいこと

学校給食は、学校給食法により7つの目標に沿って作られています。(7つの目標は4月献立予定表に掲載されていますので、合わせて見てくださいね。)

給食だよりでは、その目標に向けての富士宮市の学校給食での取組を紹介します。

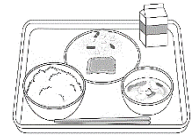


©富士宮市さくやちゃん

富士宮市の学校給食への取組

理想の食事の「かたち」を伝える

一汁三菜(二菜)、正しい食器の置き方、自分の体に合った栄養などいろいろな食の「かたち」を知って覚えてほしいです。



和食を積極的に取り入れる

食文化の伝承や健康的な食生活のために、月半分以上の和食や料理に合わせた出汁の使用、旬の食材や行事食などを取り入れています。

新鮮な地域の食材を積極的に取り入れる

地元の食材を知り、親しんでもらえるように、富士宮産の食材をとり入れた「富士宮の日」、静岡県産の食材をとり入れた「ふるさと給食の日」を毎月実施しています。



献立や味つけを工夫する

手作り献立や新しい献立を取り入れ、野菜などは食べやすい味つけを工夫することで、いろいろな食材や料理を味わってもらおうと作っています。

情報の発信

食を知り、楽しんでもらえるように、毎月の献立予定表や給食だより、放送資料、わくわくランチタイム(給食時間資料)などで情報を発信していきます。



主食は、3日間のうち2日はごはん、1日はパンまたはめんがです。

静岡県産100%のお米を使い、「富士宮の日」には地元産の「う宮米」や「きぬむすめ」を使います。



パンやめんは、100%国産小麦を使い、地元のパン屋さん、めん屋さんが製造、配送してくれます。



牛乳は、地元産生乳を100%使って、富士の国乳業が製造、配送してくれます。



<給食費について>

給食費は食材費として使われ、人件費、光熱費等のその他の費用は市が負担します。

小学校	月額4,400円
	1食約267円
中学校	月額5,300円
	1食約322円
各学校年間	181回実施予定です。

こちら給食センターです!!



今年度も、総勢110名の職員で、約11,000食の給食を心を込めて作り、各学校へ配送します。安全安心でおいしい給食を作ります。

※学校給食の放射性物質検査の結果については、富士宮市のホームページに掲載しています。