

4月

給食だより

令和7年度

富士宮市立学校給食センター

「学校給食」は生きた教材です！



学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けさせることなどを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられ、『学校給食法 第一章第二条』にある通り、7つの目標を達成することを目指しています。

ぎゅうしよく

まな

つ

給食には、たくさんの学びが詰まっています……



こどもたちからの声を参考に、食べやすい味付けを意識し、新メニューも積極的に取り入れています。

毎月、富士宮市や静岡県の食材を積極的に取り入れた「富士宮の日」「ふるさと給食の日」があります。

地域の生産者と連携をとっています。富士宮産の新鮮なキャベツ、こまつな、根深ねぎ、大根、さつまいも、さといも等の野菜や、牛乳、豚肉も使用しています。

えいよう
栄養バランス

しよくひん しよくい
食品の種類
や特徴

かんしゃ こころ
感謝の心

しよくりよう せいざん
食料の生産
・流通・消費

しよくぶん か
ふるさとの食文化

にんげんかんけい けいせい
よりよい人間関係の形成

しよくじ よろこ
食事の喜び
・楽しさ

せかい しよくぶん か
世界の食文化

しよく かん ちしき
食に関する知識
・理解・関心



にほん でんとうぎようじ ぎようじしよく
日本の伝統行事と行事食

月の半分以上を和食にし、料理に合わせた出汁（だし）を使用します。旬の食材を使い、行事食を実施します。

主食：3日間のうち2日はご飯、1日はパンです。
パンの日は、時々、めんの日に変わります。
ご飯・・・静岡県産含む国産100%
パン/めん・・・国産小麦100%
(内静岡県産40%使用)

牛乳：富士宮産生乳100%使用。



朝ごはんをかならず食べてね。



北山にある学校給食センターから、市内小学校21校、中学校13校へ給食を届けています



給食献立表、レシピ等は富士宮市のHPで公開しています！



学校給食費

給食費は食材費として使われています。物価高騰分に対応するため、不足する食材費（16%相当）は市で補填します。今年度も保護者負担額は、据え置きます。各学校年間181回実施予定です。

	保護者負担額	食材費相当額
小学校	月額4,400円 1食267円	16%補填後 → 1食311円
中学校	月額5,300円 1食322円	→ 1食374円