



給食だより

令和8年 4月 1日

新年度がスタートしました。給食のきまりや食事のマナーを守って楽しい給食時間にしましょう。

石狩市の給食では、子ども達の心身の健康を考えながら、おいしく食べて学んでもらえるように取り組んでいます。今年度もどうぞよろしくお願いいたします。

今月の給食目標

「楽しい給食にしよう」

準備や食べる時、片付けなどのきまりを守って、みんなが楽しく食べられるように工夫しましょう。



石狩市の学校給食



〈ごはん〉

給食センターで炊飯して提供しています。お米は石狩産または道産「ななつぼし」で、月に1~2回、低農薬で作られた「イエスクリーン米」を提供しています。

〈麺〉

うどん、ラーメン、スパゲティを提供しています。
うどんは道産、ラーメンは石狩産小麦を使用しています。

〈パン〉

石狩産小麦を使用したパンで様々な種類を提供しています。

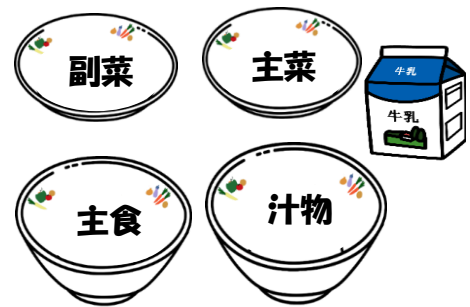
〈汁物〉

かつお節や昆布などからだしをとったり、シチューのルウを手作りするなど、限られた時間の中で美味しく作る工夫をしています。学校給食摂取基準に基づき、だしをしっかりとることで調味料を減らすなどの工夫で塩分を控えています。

〈石狩産の食材〉

望来豚や旬の野菜など石狩で作られる農産物を積極的に取り入れ、地産地消の推進を図っています。石狩の食材を取り入れた献立「いしかりデー」を実施し、石狩で生産されている食材を知り、味わうことで食文化などを学ぶ機会にもなっています。予定献立表にて、石狩産の食材については「太字」で表記しています。

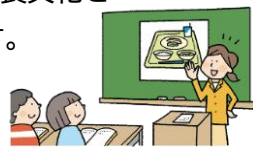
基本の食器の並べ方



学校給食を生きた教材として活用

栄養教諭による食に関する指導と学校給食の献立を関連付けることで、教材としてより効果的に活用することができます。

また、給食を通して日本の食文化を学べる献立を目指しています。



食物アレルギーへの対応

学校給食センター内にはアレルギー専用調理室があり、下記のような対応を行っています。

- ・牛乳を麦茶に変更
- ・かきたま汁や八宝菜などのセンターで卵を調理する場合の除去食の提供
- ・センターで調理をしない卵や乳が含まれているヨーグルトやチーズ、デザート等の代替食の提供



今年度も安全・安心でおいしい給食を作ります



学校給食は、子どもたちの心と体の成長を支える役割があります。おいしいことはもちろん、安全・安心であることが重要です。栄養バランスよく、さまざまな食材を使った献立で、徹底した衛生管理のもと、食中毒や食物アレルギー事故の防止に努めています。

給食について知りたいことなどありましたら、給食センターまでお問合せください。

