



令和4年4月
津幡南中学校

ご入学 ご進級 おめでとうございます

それぞれが緊張と期待を胸に、新学期がスタートしました。今年度も一人ひとりの心と体の成長を支えるために、安心安全でおいしい給食を提供していきます。よろしくお願いいたします。

学校給食について



◎給食の食事内容



<ごはん>

- 規格95～100g（精白米重量）
- 週4回（月、火、水、木曜日）
- 河北都市産コシヒカリ
- ビタミンB1、B2強化

<パン>

- 規格60g（小麦粉重量）
- 週1回（金曜日）
- 県産小麦粉（小松市産ユキチカラ）20%
- 国産小麦粉（愛知県産ゆめあかり）80%
- ビタミンB1、B2強化

<おかず>

- 旬の食材や地場産物を積極的に取り入れ、嗜好の偏りがなくなるように、苦手な野菜や魚・豆類なども調理方法を工夫して魅力あるおいしい給食となるよう努めています。
- だしはカツオと昆布からなど、できる限り手作りの給食を目指しています。

<牛乳>

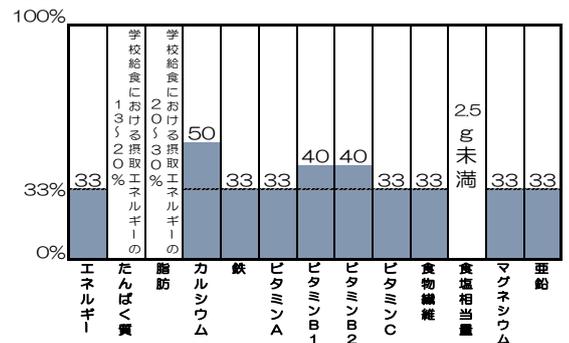
- 毎日必ず1本（200ml）つきます。成分は市販の普通牛乳と同じです。



『骨貯金』は20歳頃まで！給食で1本、家庭で1本！成長期の今、カルシウムをしっかりと摂りましょう！

◎一日の食事摂取量に対する学校給食の割合

- 学校給食では、一日に必要な栄養量の約3分の1が摂れるようになっています。
- 特に不足しがちなカルシウムは約2分の1がとれるようになっています。



◎給食費

1食 340円 1ヶ月 6,200円（2月または3月は調整額となります）

※給食停止について

病気（コロナウイルス感染症含む）や怪我などで、長期間欠席の場合（原則給食実施日5日間以上）は、連絡を受けてから3日後に停止となります。早めに学級担任までお知らせください。3月に調整し返金します。

◎食物アレルギー対応について

①「そば、ピーナッツ、カシューナッツ、くるみ、キウイフルーツ、いくら、たらこ」は給食にできません。

②給食室では、「乳・鶏卵・えび・いか」のみの除去食を作ります。

（それ以外の食材は、教室に配膳されます。間違っても食べないように、ご家庭でも献立表を確認し、お子様への声かけをお願いします。）