



4月 きゅうしょくよていこんだてひょう



ほくぶくん

ほくぶちゃん

※調理場の給食実施日の献立表です。各学校が振替休業等で給食の無い日にも献立が記載されていますのでご了承ください。

令和7年度 四街道市立北部学校給食共同調理場

Table with columns for date, meal name, energy/nutrient values, and ingredients. Includes a highlighted row for 'にゅうがく・しんきゅう おいおいこんだて'.

食材産地情報 (Ingredient Origin Information) listing various products and their origins such as rice from Iwate, milk from Chiba, etc.

※献立表に記載してある食品は主に使用している食品であり、すべての食品についての記載ではありませんのでご了承ください。

※食材の入荷状況等の都合により、献立や材料が変わる場合があります。

にゅうがく しんきゅう ご入学・ご進級おめでとうございます

新学期が始まりました。午前中から元気に楽しく学校生活を送るためには、朝ごはんをとることが大切です。毎日必ず朝ごはんをとってから登校しましょう。

今年度も安全・安心でおいしい給食をつくりま

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・安心でできることが重要です。栄養バランスよく、様々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。



保護者のみなさまへ

給食当番の着る白衣は、クラスのみんで使います。お子さんが給食当番の時は、週末の洗濯やアイロンがけ、また、ボタンが取れかかっていたらボタンつけなどのご協力をよろしくお願いいたします。



Table showing average values and nutritional standards for energy, protein, fat, and salt.

※学校給食における摂取エネルギーに対する割合

給食の持ち物チェック表

- ★ハンカチ
★マスク
★ランチョンマット

献立表確認のお願い

給食で初めて食べる食材はありますか？



食物アレルギー

は、乳児がもっとも多く、年齢が上がる

と共に減少します。しかし、中には学童期以降にアレルギー症状があらわれる場合もあります。給食で初めて食べる食材がある場合は、体調のよい時に、まずは、ご家庭で食べることをおすすめします。

いただきます～す



給食だより
令和7年4月
四街道市立北部学校給食共同調理場

学校給食について

今年度の給食は、4月11日(小学校新1年生は4月15日)から始まります。衛生的で安全であることはもちろん、喜んで食べていただける給食を提供していきたいと考えています。今回の給食だよりでは、学校給食の目標や栄養についてなどをご紹介します。

【学校給食の目標】 7つの目標に沿って給食を提供しています

出典:学校給食法第2条

1. 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
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こと。
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こと。
4. 食生活が自然の恩恵の上に成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こと。
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こと。
6. わが国や各地域の優れた伝統的な食文化について理解を深めること。
7. 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

※学校給食は単に昼食を提供するというだけでなく、教育の一環として実施していくことが明確に示されています。



【学校給食栄養摂取基準量】

区分	基準値			
	児童(6～7歳)	児童(8～9歳)	児童(10～11歳)	生徒(12～14歳)
エネルギー (kcal)	530	650	780	830
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%			
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%			
ナトリウム(食塩相当量) (g)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450
マグネシウム (mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA (μgRAE)	160	200	240	300
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	25	30	35
食物繊維 (g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上

成長期の児童・生徒が、健康で元気に過ごせるように、バランスのよい献立を考えています。



※亜鉛についても摂取に配慮しています。

【北部調理場で作っています】

八木原小学校、大日小学校、栗山小学校、南小学校、千代田中学校の5校分、約2300食を調理場で用意しています。

◆献立について…

主食は週4日以上、ご飯を出すことを基本とし、パンや麺も使用しています。牛乳は成長期に欠かせないカルシウムや良質のたんぱく質を多く含むため、毎日つきます。おかずは煮物、揚げ物、炒め物、焼き物、蒸し物、汁物、和え物などを組み合わせて、献立に変化をもたせるよう考えています。また、行事食や郷土料理、世界の料理を取り入れるなど、給食が楽しみになるような工夫をしています。



◆安全・衛生面について…

加熱調理を原則とし、加熱時間と温度の管理を徹底しています。(ただし、果物とミニトマトは生で提供しています)また、食材は原材料や産地、加工工場の情報などを食材業者から取り寄せるなどして安全な食材であることを確認しています。安全を優先し、献立内容や使用食材を変更させていただく場合もありますので、ご了承ください。

◆地場産物の活用について…

年間を通じて、四街道市産の米を使用しています。また、地元四街道市の農家の方やJAちばみらいの協力により、様々な四街道産の食材を使用しています。地場産物を特に多く使用した、特別な献立も登場しますので、ぜひご注目ください。

◆その他…

毎月配付する献立表には、食材の産地情報や、1か月の平均栄養摂取量などを記載しています。また、裏面には、四街道市学校栄養士会で作成した食育だよりや給食メニューのレシピ紹介などを記載しています。ご家庭での食に関する話題の一つとして、ご活用いただけたらと思います。

～給食費について～

給食の食材は、お預かりした給食費で購入しています。円滑な給食運営のため、給食費の確実な納入にご理解とご協力をお願いします。

1か月給食費
小学校 4800円
中学校 5900円



給食に関してご意見やご不明な点、お困りのことなどがございましたらご連絡ください。



毎月19日は「食育の日」

北部学校給食共同調理場
TEL 421-3638
FAX 424-2055