

《小学校》
令和7年度



4月分こんだて予定表

※学校給食センターのホームページに、毎日の給食写真と給食メニューレシピを掲載しています。
*食品名は、献立ごとに記載しています。
加工品は一番多いところに含まれています。



	低学年	中学年	高学年
熱量(kcal)	530	650	780
たんぱく質(g)	21.9	26.8	32.2

富士見市学校給食センター

日曜日	こんだて				はし	食品名			
	主食	つけるもの かけるもの	牛乳	おかず		主に体を作る	主に体の調子を整える	主に力や熱のもとになる	
11 金	わかめごはん	※しょうゆ	○	根さいみそ汁 さばのみりんぼし 小松なのおひたし		牛乳 ぶた肉 かつおぶし 油あげ みそ さばのみりんぼし	しょうが ごぼう にんじん 大根 こんにゃく 長ねぎ もやし にんじん 小松な	ごわかめ 油 じゃがいも	
14 月	ごはん		○	もち入りスープ カレーそば つぼづけ		牛乳 ぶた肉 とりガラ かまぼこ とり肉 ぶた肉	しょうが にんじん 玉ねぎ もやし チンゲンサイ しょうが 玉ねぎ とうもろこし つぼづけ きゅうり	ごはん 油 白玉だんご 油 さとう	
15 火	ごはん		○	わか竹汁 メバルのねぎソースかけ こんにゃくいため		牛乳 こんぶ かつおぶし とり肉 かまぼこ わかめ メバルでんぶんつき やきふた	にんじん 竹の子 きぬさや しょうが 長ねぎ しょうが にんじん こんにゃく とうもろこし 小松な	ごはん 油 ごま油 さとう ごま油 さとう でんぶん	
16 水	ホット中かめん		○	みそラーメン ポークしゅうまい(2こ) かぶとぎゅうりのそくせきづけ		牛乳 ぶた肉 とりガラ みそ ポークしゅうまい	にんにく しょうが にんじん もやし キャベツ たら 長ねぎ かぶ かぶの葉 きゅうり	ホカメ 油 ラー油 ごま油	
17 木	小松なじゃこごはん		○	春野さいのみそ汁 いかの黄金あげ 小松なじゃこごはんの具		牛乳 かつおぶし ぶた肉 とうふ みそ いか ちりめんじゃこ かつおぶし 油あげ	玉ねぎ かぶ かぶの葉 長ねぎ グリーンアスパラガス しょうが にんじん ごぼう 小松な	ごはん じゃがいも さとう でんぶん 油 油 ごま	
18 金	スティックパン	※ドレッシング	○	コーヒークリーム ミートソースパン(乳) アンサンブルエッグ(かぼちゃ)(卵) 切ばし大根のサラダ		ミルク とり肉 ぶた肉 とりガラ 大豆 チーズ アンサンブルエッグ	にんにく しょうが にんじん 玉ねぎ セロリー トマト パセリ 切ばし大根 キャベツ きゅうり にんじん	クスパテナイツ マカロニ 油 バター 塩ドレッシング	
21 月	ごはん		○	さわにわん さわらのレモンソースかけ 手作りふりかけ		牛乳 ぶた肉 かつおぶし こんぶ みそ さわらでんぶんつき ちりめんじゃこ かつおぶし のり	にんじん ごぼう しいたけ えのき 小松な 長ねぎ しょうが レモン	ごはん 油 さとう でんぶん ごま	
22 火	ねじりパン	※ドレッシング	○	ベーコンと小松なのスープ ハンバーグてりやきソースかけ コールスローサラダ		牛乳 ベーコン とりガラ ハンバーグ	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ とうもろこし 小松な キャベツ きゅうり	ねじりパン さとう でんぶん コールスロードレッシング	
23 水	フラワーロール	※マヨネーズ	○	富士見ボールスープ とり肉のからあげ ポテトサラダ		牛乳 とり肉 とりガラ 富士見かぶボール とり肉	玉ねぎ にんじん 竹の子 しょうが きぬさや しょうが とうもろこし にんじん きゅうり	フラワー 油 春雨 でんぶん 油 じゃがいも マヨネーズ(たまごなし)	
24 木	むぎごはん		○	カレー(乳) やきウインナー(2こ) フルーツポンチ		牛乳 ぶた肉 ガラスープ チーズ スキムミルク ウインナー	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ りんご みかん バイン もも	ごむぎ 油 じゃがいも バター 小麦こ カレールー りんごゼリー ゼリー	
25 金	竹の子ごはん		○	春のすまし汁 ささかまのいそべあげ 竹の子ごはんの具		牛乳 かつおぶし こんぶ とうふ もずく かまぼこ ささかまぼこ のり とり肉 かつおぶし 油あげ	玉ねぎ 糸みつば にんじん 竹の子 きぬさや	ごはん 小麦こ 油 油 さとう	
28 月	バーガーパン	※ソース	○	ABCスープ 白身魚ポーションフライ コロコロソテー		牛乳 ベーコン とり肉 とりガラ 白身魚フライ ウインナー	にんにく にんじん 玉ねぎ トマト パセリ えだ豆 とうもろこし	バーガー マカロニ 油 油	
30 水	ごはん	※ドレッシング	○	わかめスープ ピピンバ ナムル		牛乳 とりガラ とり肉 かまぼこ わかめ ぶた肉	玉ねぎ 竹の子 長ねぎ にんにく しょうが もやし にんじん 小松な	ごはん ごま油 さとう でんぶん ごま ナムルドレッシング	
計13回	●(こ)は個数に分けるものです。 ●(ほ)は補食の意味です。 ※はクラス分けのものです。 ●入荷の都合で献立を変更することがあります。							平均	低学年 中学年 高学年 熱量(kcal) 588kcal 646kcal 706kcal たんぱく質(g) 25.8g 27.8g 29.9g

献立予定表のアレルギー表示
●(卵)は鶏卵・うずらの卵、(乳)は乳製品を使用しています。 ●そばの使用はありません。
●パンは、同一工場内において、卵・乳製品・大豆等のアレルギー物質を含む製品を製造しています。

●献立内容や給食全般についてのお問い合わせは、学校給食センターまでご連絡ください。 Tel (049) 252-2881
●太字の食品名は富士見市で採れたものです。
※給食で使用している食品(含む加工品)は、原則として国内産の材料を優先して使用しています。尚、食材の産地については、裏面の一覧表をご覧ください。
※放射能検査は今年度から実施しません。

給食だより

学校給食費に関するお知らせ

食材費高騰に関する現状について

昨今の世界情勢や経済環境の変化等により、多くの食材価格が大幅に上昇しております。特に米、小麦製品、油脂類、肉類、乳製品など学校給食に欠かせない基本食材の価格高騰が続いており、これまでの給食費では栄養バランスの取れた質の高い給食の提供が難しい状況となっております。

令和7年度における対応について

このような状況を踏まえ、市では子育て支援の一環として、令和7年度においては食材費高騰分を公費により負担することを決定いたしました。これにより、保護者の皆様にご負担いただく給食費を据え置きながらも、栄養バランスや量、質を落とすことなく給食の提供を継続してまいります。

具体的な取組み

- 令和7年度の給食費については、前年度と同額のご負担となります。
小学校(月額)4,300円、中学校(月額)5,100円
- 食材価格の高騰分については、市が負担いたします。

今後について

令和8年度以降の対応については、食材価格の動向等を踏まえ、検討してまいります。今後の方針が決まりましたら、改めてご連絡いたします。子どもたちの健やかな成長のため、栄養バランスの取れた給食の提供は欠かせないものと考えております。保護者の皆様におかれましては、引き続きご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

令和7年度 学校給食実施計画

第1学期	祝日等
4月11日(金)～4月30日(水)	13回 昭和の日 4/29
5月1日(木)～5月30日(金)	20回 みどりの日 5/4 こどもの日 5/5 振替休日 5/6
6月2日(月)～6月30日(月)	21回
7月1日(火)～7月16日(水)	12回 海の日 7/21
計	66回
第2学期	
8月27日(水)～8月29日(金)	3回
9月1日(月)～9月30日(火)	20回 敬老の日 9/15 秋分の日 9/23
10月1日(水)～10月31日(金)	22回 スポーツの日 10/13
11月4日(火)～11月28日(金)	17回 文化の日 11/3 県民の日 11/14 振替休日 11/24
12月1日(月)～12月22日(月)	16回
計	78回
第3学期	
1月9日(金)～1月30日(金)	15回 元日 1/1 成人の日 1/12
2月2日(月)～2月27日(金)	18回 建国記念の日 2/11 天皇誕生日 2/23
3月2日(月)～3月24日(火)	16回 春分の日 3/20
計	49回
年間実施計画日数	193回

※年間実施計画の回数は193回とし、3月については小・中それぞれ卒業式(振替休日)が全休となるため、実質192回とします。
※小学校1年生4月分給食費1,500円(令和7年4月22日開始⇒6回)

4月分こんだて予定表

※学校給食センターのホームページに、毎日の給食写真と給食メニューレシピを掲載しています。
*食品名は、献立ごとに記載しています。
加工品は一番多いところに含まれています。



富士見市マスコットキャラクター (ふわっぴー)

学校給食摂取基準	
	中学生
熱量 (kcal)	830
たんぱく質 (g)	34.2

富士見市学校給食センター

《中学校》

令和7年度



日曜日	献立			箸	食品名				
	主食	つけるもの かけるもの	牛乳		主に体を作る	主に体の調子を整える	主に力や熱のもとになる		
11金	わかめごはん	※しょうゆ	○	根菜味噌汁 メバルの葱ソースかけ 小松菜のおひたし	牛乳	豚肉 鯉節 油揚げ 味噌 メバル 澱粉付	生姜 ごぼう 人参 大根 こんにゃく 長葱 生姜 長葱 もやし 人参 小松菜	ごわかめ 油 ジャガイモ ごま油 砂糖	
14月	ごはん		○	もち入りスープ カレーそば つば漬	牛乳	豚肉 鶏ガラ かまぼこ 鶏肉 豚肉	生姜 人参 玉葱 もやし チンゲン菜 生姜 玉葱 とうもろこし つば漬 きゅうり	ごはん 油 白玉団子 油 砂糖	
15火	ごはん		○	若竹汁 鯖の味噌干し こんにゃく炒め	牛乳	昆布 鯉節 鶏肉 若布 かまぼこ 鯖の味噌干し 焼豚	人参 竹の子 絹さや 生姜 人参 こんにゃく とうもろこし 小松菜	ごはん ごま油 砂糖 澱粉	
16水	ホット中華めん		○	味噌ラーメン 春巻き かぶときゅうりの即席漬	牛乳	豚肉 鶏ガラ 味噌	にんにく 生姜 人参 もやし キャベツ たら 長葱 かぶ かぶの葉 きゅうり	中華めん 油 ラー油 ごま油 春巻き 油	
17木	小松菜じゃこ ごはん		○	春野菜の味噌汁 厚焼き玉子 (卵) 小松菜じゃこごはんの具	牛乳	かつお節 豚肉 豆腐 味噌 厚焼き玉子 ちりめんじゃこ 鯉節 油揚げ	玉葱 かぶ かぶの葉 長葱 グリーンアスパラガス 生姜 人参 ごぼう 小松菜	ごはん じゃが芋 油 ごま	
18金	スティックパン	※ドレッシング	○	ミートソースペンネ (乳) かぼちゃコロケ 切干大根のサラダ	ミルク	鶏肉 豚肉 鶏ガラ 大豆 チーズ	にんにく 生姜 人参 玉葱 セロリー トマト パセリ かぼちゃコロケ 切干大根 キャベツ きゅうり 人参	クスパテン 油 マカロニ 油 バター 油 塩ドレッシング	
21月	ごはん		○	沢煮椀 鱈のさんが焼きしめソースかけ 手作りふりかけ	牛乳	豚肉 鯉節 昆布 味噌 鱈のさんが焼き ちりめんじゃこ 鯉節 のり	人参 ごぼう 椎茸 えのき 小松菜 長葱 生姜 レモン	ごはん 油 砂糖 澱粉 ごま	
22火	ねじりパン	※ドレッシング ※ソース	○	ベーコンと小松菜のスープ 白身魚ポーションフライ コールスローサラダ	牛乳	ベーコン 鶏ガラ 白身魚フライ	生姜 にんにく 人参 玉葱 とうもろこし 小松菜 キャベツ きゅうり	ねじりパン 油 コールスロードレッシング	
23水	コッペパン	※マヨネーズ	○	富士見ボールスープ 焼きフランクフルト ポテトサラダ	牛乳	鶏肉 鶏ガラ 富士見かぶボール フランクフルト	人参 玉葱 竹の子 生姜 絹さや 玉葱 とうもろこし 人参 きゅうり	コッペパン 油 春雨 油 砂糖 澱粉 じゃが芋 マヨネーズ (卵なし)	
24木	麦ごはん		○	カレー (乳) 鶏肉の唐揚げ フルーツポンチ	牛乳	豚肉 ガラスープ チーズ スキムミルク 鶏肉	生姜 にんにく 人参 玉葱 りんご 生姜 みかん パイン もも 玉葱 糸みつば	麦ごはん 油 ジャガイモ 小麦粉 バター カレールー 澱粉 油 りんごゼリー ゼリー	
25金	竹の子ごはん		○	春のすまし汁 鯖の西京焼き 竹の子ごはんの具	牛乳	鯉節 昆布 豆腐 もずく かまぼこ 鯖の西京漬 鶏肉 鯉節 油揚げ	人参 竹の子 絹さや 玉葱	ごはん 油 砂糖	
28月	バーガーパン		○	ABCスープ ハンバーグ照焼きソースかけ コロコロソテー	牛乳	ベーコン 鶏肉 鶏ガラ ハンバーグ ウィンナー	にんにく 人参 玉葱 トマト パセリ 枝豆 とうもろこし	バーガー 油 マカロニ 砂糖 澱粉 油	
30水	ごはん	※ドレッシング	○	若布スープ ピピンパ ナムル	牛乳	鶏肉 鶏ガラ かまぼこ 若布 豚肉	玉葱 竹の子 長葱 にんにく しょうが もやし 人参 小松菜	ごま油 ごま油 砂糖 澱粉 ごま ナムルドレッシング	
計13回	●(こ)は個数に分けるものです。 ●(補)は補食の意味です。 ※はクラス分けのものです。 ●入荷の都合で献立を変更することがあります。						平均	熱量 (kcal)	811kcal
								たんぱく質 (g)	34.0g

献立予定表のアレルギー表示

- (卵)は鶏卵・うずらの卵、(乳)は乳製品を使用しています。 ●そばの使用はありません。
- パンは、同一工場内において、卵・乳製品・大豆等のアレルギー物質を含む製品を製造しています。

●献立内容や給食全般についてのお問い合わせは、学校給食センターまでご連絡ください。 Tel (049) 252-2881
●太字の食品名は富士見市で採れたものです。
※給食で使用している食品(含む加工品)は、原則として国内産の材料を優先して使用しています。尚、食材の産地については、裏面の一覧表をご覧ください。
※放射能検査は今年度から実施しません。

給食だより

学校給食費に関するお知らせ

食材費高騰に関する現状について

昨今の世界情勢や経済環境の変化等により、多くの食材価格が大幅に上昇しております。特に米、小麦製品、油脂類、肉類、乳製品など学校給食に欠かせない基本食材の価格高騰が続いており、これまでの給食費では栄養バランスの取れた質の高い給食の提供が難しい状況となっております。

令和7年度における対応について

このような状況を踏まえ、市では子育て支援の一環として、令和7年度においては食材費高騰分を公費により負担することを決定いたしました。これにより、保護者の皆様にご負担いただく給食費を据え置きながらも、栄養バランスや量、質を落とすことなく給食の提供を継続してまいります。

具体的な取組み

- 令和7年度の給食費については、前年度と同額のご負担となります。
小学校(月額)4,300円、中学校(月額)5,100円
- 食材価格の高騰分については、市が負担いたします。

今後について

令和8年度以降の対応については、食材価格の動向等を踏まえ、検討してまいります。今後の方針が決まりましたら、改めてご連絡いたします。子どもたちの健やかな成長のため、栄養バランスの取れた給食の提供は欠かせないものと考えております。保護者の皆様におかれましては、引き続きご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

令和7年度 学校給食実施計画

第1学期		祝日等	
4月11日(金)～4月30日(水)	13回	昭和の日	4/29
5月1日(木)～5月30日(金)	20回	みどりの日	5/4
		こどもの日	5/5
6月2日(月)～6月30日(月)	21回	振替休日	5/6
7月1日(火)～7月16日(水)	12回	海の日	7/21
計	66回		
第2学期			
8月27日(水)～8月29日(金)	3回		
9月1日(月)～9月30日(火)	20回	敬老の日	9/15
		秋分の日	9/23
10月1日(水)～10月31日(金)	22回	スポーツの日	10/13
11月4日(火)～11月28日(金)	17回	文化の日	11/3
		県民の日	11/14
12月1日(月)～12月22日(月)	16回	振替休日	11/24
計	78回		
第3学期			
1月9日(金)～1月30日(金)	15回	元日 成人の日	1/1 1/12
2月2日(月)～2月27日(金)	18回	建国記念の日 天皇誕生日	2/11 2/23
3月2日(月)～3月24日(火)	16回	春分の日	3/20
計	49回		
年間実施計画日数	193回		

※年間実施計画の回数は193回とし、3月については小・中それぞれ卒業式(振替休)が全休となるため、実質192回とします。
*中学校3年生3月分給食費2,400円(令和8年3月11日終了⇒8回)

【給食の食材予定産地のお知らせ】 給食食材の使用予定地一覧表（4月分）

《生鮮食品》（肉・魚・野菜・果物等）

食品名	産地（予定）			食品名	産地（予定）		
鶏肉	青森			きゅうり	埼玉	千葉	
豚肉	岩手・青森・宮崎・鹿児島・熊本			グリーンアスパラガス	栃木		
いか切身	ペルー（最終加工地は埼玉）			長ねぎ	埼玉	千葉	
桜ちらしかまぼこ	アメリカ・ロシア（最終加工地は滋賀）			小松菜	三芳町		
鯖澱粉付き	韓国（最終加工地は埼玉）			大根	埼玉	千葉	
鯖の味醂干し	長崎（最終加工地は埼玉）			かぶ	富士見市		
笹かまぼこ	アメリカ（最終加工地は宮城）			しょうが	高知		
白身魚ポーションフライ	ロシア（最終加工地は香川）			にんにく	青森		
ちりめんじゃこ	静岡	愛知	兵庫	キャベツ	埼玉	千葉	茨城
アンサンブルエッグ	北海道			じゃが芋	鹿児島		
厚焼玉子	鹿児島	宮崎	熊本	セロリー	茨城	静岡	
鯖の西京漬け	韓国（最終加工地は埼玉）			玉ねぎ	北海道	佐賀	
メバル澱粉付き	沖縄			パセリ	千葉		
かぼちゃコロッケ	北海道			にら	茨城		
もずく	沖縄			糸三つ葉	千葉		
白玉団子	千葉	秋田		(生) 竹の子	徳島	香川	

《主食・牛乳》

食品名	産地（予定）			食品名	産地（予定）		
米	富士見市			小麦粉（蒸し中華麺）	輸入	埼玉県内	
小麦粉（パン）	埼玉県内	輸入		牛乳（西武酪農乳業）	埼玉県内		
小麦粉（うどん）	埼玉県内						

《その他 4月～7月までの使用》

食品名	産地（予定）			食品名	産地（予定）		
鶏ガラ	日本			いんげん	北海道		
ガラスープ	日本			カットいんげん	北海道		
小麦粉	埼玉			絹さや	愛知・三重・和歌山・静岡・長野		
黒砂糖・きび砂糖	沖縄			茹で干し大根	宮崎		
大豆	北海道			竹の子水煮	大分	福岡	熊本
富士見メンチカツ	青森・群馬・富士見市・北海道			トマト水煮缶	愛知	岐阜	北海道
富士見ぎょうざ	富士見市・群馬・山形・青森			レモン果汁	瀬戸内		
富士見ほうれん草ボール	北海道・ベトナム・埼玉・富士見市（最終加工地は静岡）			きくらげ	大分		
富士見かぶボール	北海道・ベトナム・埼玉・富士見市（最終加工地は静岡）			むきえび	インド		
ほうれん草入り厚焼き玉子	富士見市	秋田	岩手	せん切りかまぼこ	ロシア・アメリカ（最終加工地は滋賀）		
干椎茸	山梨	群馬		ハム	群馬		
わかめ（乾燥）	三陸	瀬戸内海		ベーコン	愛媛	鹿児島	
とうもろこし	北海道			澱粉	北海道		
枝豆	北海道			切ごぼう・ささがきごぼう	群馬		
フランクフルト	埼玉	茨城	群馬	もやし	埼玉		
粗挽きウインナー	埼玉	群馬	茨城	大豆もやし	栃木		
焼き豚	茨城			冷凍みかん	愛媛		

きゅうしよくだより

ご進級おめでとうございます。

学校給食は、子どもたちの成長に合わせて、エネルギー量や栄養バランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。また、安全安心な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。今年度も1年間、よろしくお願ひします。

給食をみんなで楽しく食べるために食事のマナーを見直そう！



大切な食事のあいさついただきます・ごちそうさま

日本には食事の前後のあいさつがあります。「いただきます」にも「ごちそうさま」にも食べ物の命や食事を用意するためにかかわった人々への感謝の気持ちが込められています。



ご家庭でも食べる時のマナーについて話してみてください。知らないうちに、人にいやな思いをさせてしまわないように、アドバイスをお願いします。また、給食のときには、全員で大きな声で「いただきます」「ごちそうさま」をします。食事の時の習慣になるといいですね。



【給食の食材予定産地のお知らせ】

給食食材の使用予定地一覧表（4月分）

《生鮮食品》（肉・魚・野菜・果物等）

食 品 名	産 地（予定）			食 品 名	産 地（予定）		
鶏肉	青森			きゅうり	埼玉	千葉	
豚肉	岩手・青森・宮崎・鹿児島・熊本			グリーンアスパラガス	栃木		
いか切身	ペルー（最終加工地は埼玉）			長ねぎ	埼玉	千葉	
桜ちらしかまぼこ	アメリカ・ロシア（最終加工地は滋賀）			小松菜	三芳町		
鯖澱粉付き	韓国（最終加工地は埼玉）			大根	埼玉	千葉	
鯖の味醂干し	長崎（最終加工地は埼玉）			かぶ	富士見市		
笹かまぼこ	アメリカ（最終加工地は宮城）			しょうが	高知		
白身魚ポーションフライ	ロシア（最終加工地は香川）			にんにく	青森		
ちりめんじゃこ	静岡	愛知	兵庫	キャベツ	埼玉	千葉	茨城
アンサンブルエッグ	北海道			じゃが芋	鹿児島		
厚焼玉子	鹿児島	宮崎	熊本	セロリー	茨城	静岡	
鯖の西京漬け	韓国（最終加工地は埼玉）			玉ねぎ	北海道	佐賀	
メバル澱粉付き	沖縄			パセリ	千葉		
かぼちゃコロッケ	北海道			にら	茨城		
もずく	沖縄			糸三つ葉	千葉		
白玉団子	千葉	秋田		(生) 竹の子	徳島	香川	

《主食・牛乳》

食 品 名	産 地（予定）			食 品 名	産 地（予定）		
米	富士見市			小麦粉（蒸し中華麺）	輸入	埼玉県内	
小麦粉（パン）	埼玉県内	輸 入		牛乳（西武酪農乳業）	埼玉県内		
小麦粉（うどん）	埼玉県内						

《その他 4月～7月までの使用》

食 品 名	産 地（予定）			食 品 名	産 地（予定）		
鶏ガラ	日本			いんげん	北海道		
ガラスープ	日本			カットいんげん	北海道		
小麦粉	埼玉			絹さや	愛知・三重・和歌山・静岡・長野		
黒砂糖・きび砂糖	沖縄			茹で干し大根	宮崎		
大豆	北海道			竹の子水煮	大分	福岡	熊本
富士見メンチカツ	青森・群馬・富士見市・北海道			トマト水煮缶	愛知	岐阜	北海道
富士見ぎょうざ	富士見市・群馬・山形・青森			レモン果汁	瀬戸内		
富士見ほうれん草ボール	北海道・ベトナム・埼玉・富士見市（最終加工地は静岡）			きくらげ	大分		
富士見かぶボール	北海道・ベトナム・埼玉・富士見市（最終加工地は静岡）			むきえび	インド		
ほうれん草入り厚焼き玉子	富士見市	秋田	岩手	せん切りかまぼこ	ロシア・アメリカ（最終加工地は滋賀）		
干椎茸	山梨	群馬		ハム	群馬		
わかめ（乾燥）	三陸	瀬戸内海		ベーコン	愛媛	鹿児島	
とうもろこし	北海道			澱粉	北海道		
枝豆	北海道			切ごぼう・ささがきごぼう	群馬		
フランクフルト	埼玉	茨城	群馬	もやし	埼玉		
粗挽きウインナー	埼玉	群馬	茨城	大豆もやし	栃木		
焼き豚	茨城			冷凍みかん	愛媛		

給食だより

学校給食は、子どもたちの成長に合わせて、エネルギー量や栄養バランスを考え、旬の食材や地場産物を取り入れてつくっています。また、安全安心な給食を提供できるように細心の注ご入学、ご進級おめでとうございます。意をはらっています。今年度も1年間、よろしくお願ひします。

給食をみんなで楽しく食べるために食事のマナーを見直そう！



マナー違反に要注意！

次のようなことをしている人はいませんか？
自分やまわりの人とチェックしてみましょう。



大切な食事のあいさつ いただきます・ごちそうさま

日本には食事の前後のあいさつがあります。「いただきます」にも「ごちそうさま」にも食べ物の命や食事を用意するためにかかった人々への感謝の気持ちが込められています。



ご家庭でも食べる時のマナーについて話してみてください。知らないうちに、人にいやな思いをさせてしまわないように、アドバイスを願ひします。また、給食のときには、全員で大きな声で「いただきます」「ごちそうさま」をします。食事の時の習慣になるといいですね。

