



4月 食育たより

令和7年4月号
大府市教育委員会

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度も職員一同力を合わせ、子どもたちの心と体の健康を支えるために、安全でおいしい給食作りに努めます。食育たよりでは、学校給食や食に関する情報を紹介していきますので、お子さんと一緒にご覧ください。



おおぶしがっこうきゅうしょく

大府市の学校給食



◎ 給食の内容・・・主食＋牛乳＋おかず（主菜＋副菜）＋果物などを組み合わせています。

【いろいろな食品を使用】

家庭で不足しがちな食品（魚・豆・海藻など）を多く取り入れるようにしています。また、旬の野菜や果物を積極的に使用しています。

【自校調理方式】

大府市は、各学校の給食室で給食を作っています。給食時間の開始に合わせて調理をするので、温かいものは温かく、冷たいものは冷たい状態で給食を提供することができます。

【素材の味を大切に】

みそ汁や煮物に使うだし汁は削り節から、洋風スープやカレーに使うスープは鶏がらを煮出してとり、素材のうま味を生かして、薄味を心がけています。

【有機農産物の使用】

有機農業でできた野菜や、おおぶニック学校給食米を定期的に使用しています。

【安全性】

良質で安全な食品を選定して使っています。

【食文化の継承】

郷土料理や地場産物を取り入れています。

【おいしい手作り給食】

炊き込みご飯、きなこ揚げパン、卵焼き、手作りゼリーなど自校給食だからこそできる手作りのメニューが子どもたちにも大人気です！

給食は栄養のバランスがとれた食事です。しっかり食べて、健やかな体をつくりましょう！

～保護者の方へ～

○白衣の洗濯につきまして、柔軟剤等においのあるものの使用につきましてはご配慮ください。

また、白衣に破れやほつれ、ゴムの緩み、ボタンの紛失等不備がありましたら、学級担任に申し出てください。

○給食費は1食当たり、小学生340円（保護者負担250円）、中学生390円（保護者負担0円）です。

（R7.4月時点）

※大府市では物価高騰による家計への影響や子育て支援のため、給食費の公費負担や中学校給食費の無償化を実施しています。



毎月19日は「食育の日 ～おうちでごはんの日～」です。



※給食実施日の3日前（土・日・祝日は除く）の午前9時までにご家庭から欠食連絡があった場合は、欠食とします。ただし、フードロスを防ぐため、決定している欠食についてはできるだけ早めの連絡をお願いします。