4月 いただきます！

令和７年度
会津若松学校給食センター

ご入学、ご進級おめでとうございます

子どもたちの健康保持増進や望ましい食習慣の確立、郷土食や行事食などを通した食文化の伝承、食べる力、郷土愛、感謝の心の育成のために会津若松学校給食センター職員一同一丸となって給食作りをします。
今年度、どうぞよろしくお願いいたします。

《給食センターの概要》

職員紹介

① 事務室　所　長　1名
　　栄養教諭　1名
　　栄養技師　1名

② 調理室　委託事業者（株）ニッコクトラスト
　　調理従事員　26名

③ 配　送　委託事業者（株）ニッコクトラスト
　　（株）會津通運　配送員　6名

④ 受配校　鶴城小学校、行仁小学校
　　第一中学校、第二中学校
　　第三中学校、一箕中学校

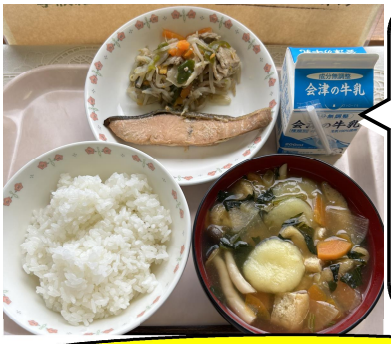
給食内容

① 年間回数　小学校　１８８回
　　中学校　１６５～１７５回

② 主食の形態
ごはん･･･週3.5回　（月、火、金、第一・第三水曜日）
パン･･･週0.5回　（第2・第四水曜日）
めん･･･週1回　（木曜日）

③ 米の種類･･･会津産コシヒカリ

④ 牛乳･･･会津中央乳業　牛乳

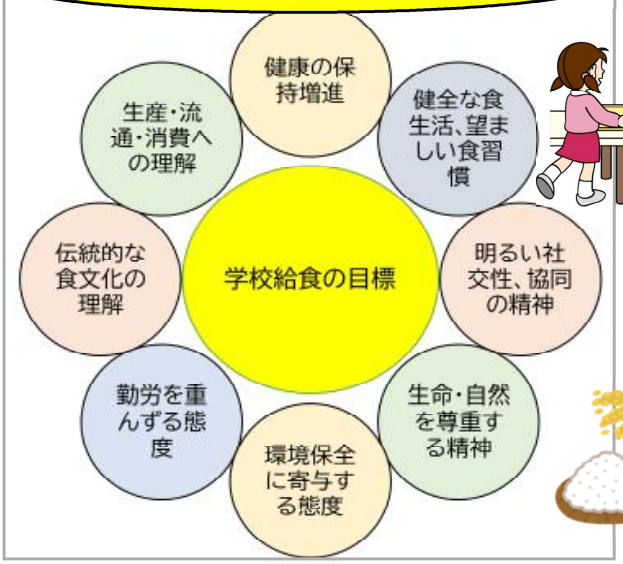


栄養量

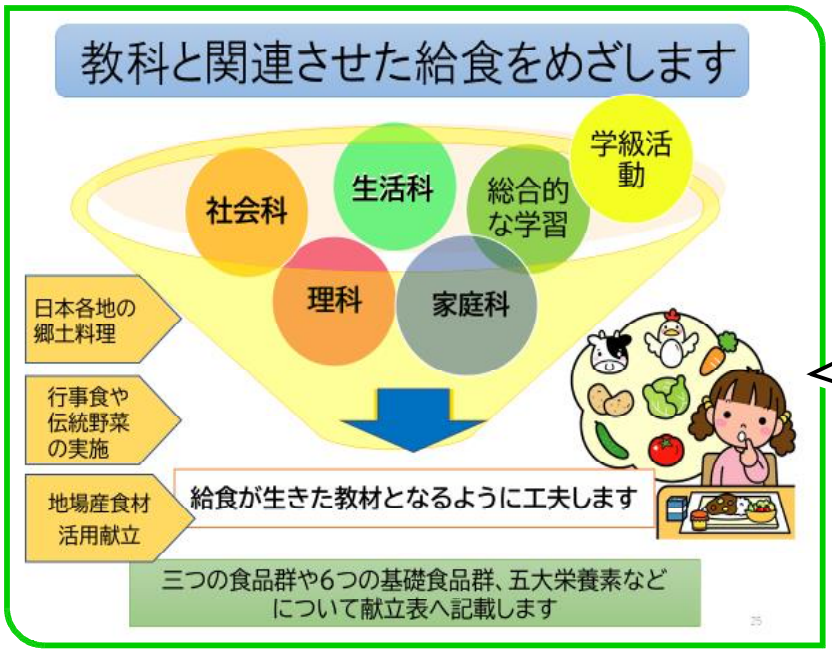
学校給食では、１日に必要な栄養量の1／3がとれるようになっています。（ただし、不足しがちな栄養素は1／3以上とれるようになっているものもあります。）
　残りの2／3は家庭の食事にゆだねられています。
１回の食事、１日の食事を大切に考えていきたいと思いますので、おうちでの食事についても引き続き、ご配慮くださいますよう、お願いしたいと思います。

基本は、主食＋主菜＋副菜＋汁物＋牛乳です。
学校給食は栄養バランスもよいお手本です。

学校給食でも心身は成長します



	一人一回当たりの学校給食摂取基準		
	幼児	児童(中学年)	生徒
エネルギー(kcal)	490	650	830
たんぱく質(g)	15.9～24.5	21.1～32.5	27.0～41.5
	摂取エネルギーの13～20%		
脂　質(g)	10.9～16.3	14.4～21.7	18.4～27.7
	摂取エネルギーの20～30%		
食塩相当量(g)	1.5g未満	2.0g未満	2.5g未満



学校給食は「昼食」としての役割の他に、教育活動としても実施されています。また、農業、環境、地域経済など社会と密接に関係しています。
健康に関する内容はもちろん、献立表でのお知らせや各学校への給食時間の放送資料などを通して子どもたちの関心や理解が深まるように工夫しています。

給食当番さん、よろしくお願いします

トイレをすませて、手をせっけんできれいに洗ってから着替える。白衣を着てトイレに行ってはいけません。

白衣がきれいか確認し、ぼうしの中に髪をしっかり入れてかぶります。長い髪の人はゴムやピンでまとめましょう。

鼻と口をしっかりおおうようにしてマスクをつけましょう。

食器や食缶は丁寧に運びます。重いものは２人で持ちます。運ぶ途中で床などに置いてはいけません。

汁ものなどはよくかきまぜてみんなが同じになるようにします。こぼさないように丁寧に配りましょう。

◆給食当番以外の人◆

- ☐ 机の上をきちんと片付けましたか？
- ☐ 窓を開けて教室の換気をしましたか？
- ☐ 教室はきれいになっていますか？（ごみなどは拾いましょう）
- ☐ 手洗いをし、清潔なハンカチで手をふきましたか？
- ☐ 配膳のとき、きちんと列をつくっていますか？
- ☐ よそってもらうとき、おしゃべりなどしていませんか？

給食を学級のみんなでおいしく楽しく食べるためには、給食当番や当番以外の人、全員の協力が大切です。手洗いや身支度、配膳も衛生的に行えるよう十分に気をつけましょう。