



学校給食だより

2026年4月7日

TA☆BE☆YO☆!!

新十津川町
学校給食センター



ご入学・ご進級おめでとうございます

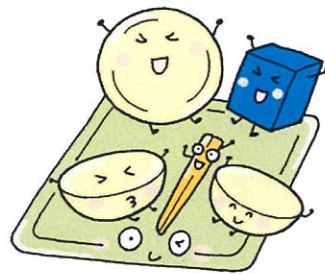
春の暖かな陽気に包まれ、新しい1年がスタートとしました。

みなさんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めてまいります。

1年間、よろしくお願いたします。

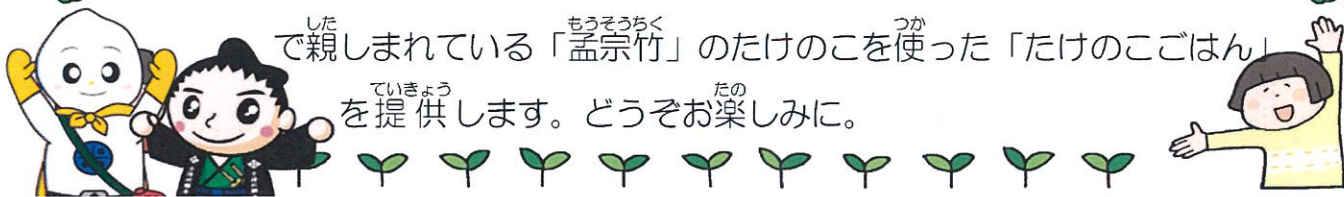
今年度のおたよりの名前が決定!

今年度の給食だよりの名前は、藤江咲人さん(新十津川小学校5年)が考えてくれた「TA☆BE☆YO☆!!」です。毎月、楽しく読めるおたよりにしていきたいと思ひます。



母村である奈良県十津川村との交流を深めることを目的に、年4回「絆給食」を実施しています。第1回目となる21日は、春の食材として十津川村

で親しまれている「孟宗竹」のたけのこを使った「たけのこごはん」を提供します。どうぞお楽しみに。



給食から学べること

- 健康によい食事のとり方
- 伝統行事や行事食
- 日本や世界の食文化
- 地域の産業
- 環境への配慮
- 感謝の心 など



安全においしく給食を食べるための約束

給食は、安全においしく食べられるように工夫して作られていますが、配膳するときや食べるときに一人一人が気をつけないと、思わぬ事故につながる可能性があります。楽しい給食時間を過ごすために、以下のことを守りましょう。

給食の前に気をつけること

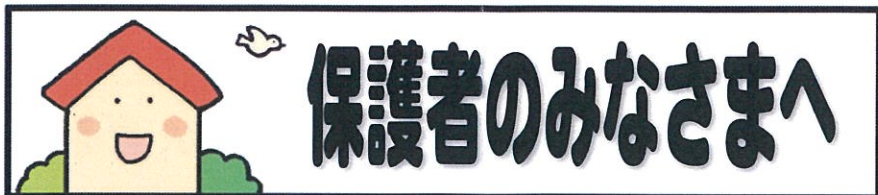
| | | |
|---|--|--|
| <p>教室を換気し、給食に關係のないものは片付けましょう。</p> <p>★ホチキスの針や消しゴムのカスなど、給食に入らないようにしましょう。</p> | <p>手をせっけんできれいに洗いましょう。</p> <p>★清潔なハンカチやタオルを毎日持ちこましましょう。</p> | <p>給食を盛り付けしたら、席について静かに待ちましょう。</p> <p>★立ち歩くと、ほころぎが立ったり、だれかにぶつかってこぼしたりするかもしれません。</p> |
|---|--|--|

食べるときに気をつけること

| | | |
|---|---|--|
| <p>姿勢よく、食器は手に持って食べましょう。</p> <p>★足を組んだり、犬食いになりたりしないようにしましょう。</p> | <p>食べやすい大きさにし、よくかんで食べましょう。</p> <p>★口に詰め込みすぎないように気をつけましょう。</p> | <p>食べている人を驚かせたり笑わせたりしてはいけません。</p> <p>★食べ物や飲み物を吸い込むと危険です。</p> |
|---|---|--|

のどに詰まりやすい食べ物は、特に気をつけて食べましょう。

| | | |
|--|----------------------------------|------------------------------------|
| <p>丸くツルツとしたもの</p> <p>ミニトマト、ぶどう、さくらんぼ</p> | <p>粘着性の高いもの</p> <p>ごはん、もち、パン</p> | <p>かみ切りにくいもの</p> <p>みずな、水菜、りんご</p> |
|--|----------------------------------|------------------------------------|



食物アレルギーの献立表示について



献立表には、アレルギー特定原材料8品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生）および特定原材料に準ずる20品目（アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン）をカッコ書きで表示しています。また、【 】で示しているものは原材料です。原材料につきましては、紙面の都合によりすべてを記載できない場合がありますので、ご不明な点がございましたら、お気軽に給食センターまでお問い合わせください。よろしくお願ひいたします。

新十津川町学校給食センター TEL 0125-76-2528

「給食当番のマスク持参のお願い」



保護者のみなさまには、いつも清潔なエプロンやバンダナ等を準備いただき、ありがとうございます。新型コロナウイルス感染症が第5類へ移行し、マスクの着用は個人の判断となりましたが、給食当番については衛生上の観点からマスクの着用が必要となります。感染症予防のためにも大切な取り組みです。つきましては、今年度も給食着とあわせてマスクの持参にご協力をお願いいたします。

今後とも、ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。

きゅうしょく ないよう 給食の内容



1. みそ汁、うどんのだし…みそ汁には煮干し、うどんには削り節と昆布を使用しています。
2. ラーメンのだし…豚骨、昆布、玉葱、人参、ねぎを使用しています。
3. シチュー・ポタージュ…ホワイトルウは小麦粉とバターを約40分炒めて手作りしています。
4. 混ぜごはん…具を調理し、炊き上がったごはん混ぜ合わせています。
5. ザンギなど…味付けから給食センターで行っています。

【食材について】

- * 材料はできるだけ、新十津川産・雨竜産を使用し、入手できない場合は北海道産、国産の順に使用しています。
- * お米は新十津川産・雨竜産です。
- * パン、ラーメン、うどんに使われている小麦粉は北海道産です。
- * 米粉パンに使用している米粉は雨竜産です。
- * お米シロップ入りクロワッサンに使用しているお米シロップは新十津川産で料理にも使用しています。
- * みそは、北海道産大豆100%のものを使用しています。
- * しょうゆは、北海道産丸大豆、北海道産小麦を原料としたものを使用しています。



せいちょうき たいせつ 成長期に大切なカルシウム



給食で提供している牛乳には、カルシウムはもちろん、たんぱく質、ビタミン、ミネラルが豊富に含まれています。小中学生の時期が、カルシウムを多く必要とする時期であり、成長期の子どもは成人に比べて骨の成長が活発です。そのため、骨量が増加するこの時期に骨を丈夫にしておくことが、将来に向けて骨粗しょう症を防ぐことにつながります。