



給食だより

令和7年4月8日

～学校給食とは～

学校給食は、「給食を通して、心身ともに健康な子どもを育てること」を目標に、教育の一環として行われています。「学校給食法」では、7つの目標が定められています。

＜学校給食の目標＞（学校給食法 第一章 第二条）

- 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、及び望ましい食生活を養うこと。
- 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 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 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。

給食の内容

主食

白飯（委託炊飯）週2回、自校炊飯（混ぜご飯やピラフ）・パン・めんがそれぞれ週1回です。

委託炊飯のお米は道産米「ななつぼし」を使用しています。

自校炊飯は、「ななつぼし」の胚芽精米と大麦を使用しています。

パン・めんも、道産小麦を使用しています。

道産小麦のスパゲティを学校でゆでる場合もあります。

おかず

スープや味噌汁等のだしは、豚骨、鶏がら、削り節、こんぶ、煮干しを使用しています。

カレー・シチューのルウは手作りです。

コロッケ・ハンバーグ・春巻等の加工食品は、原料配合を指定した、学校給食用特注品です。

食器・食具

食器は、5種類の強化磁器食器から、2～3種類の食器を使用します。食具は、はし・スプーン・フォークを献立によって使い分けています。

★約1150名分の給食を、調理員8名で作ります。安全・安心でおいしい給食を心をこめてつくります。



ご家庭へのお願い

おぼんを用意してください。大きめのものがよいです。エプロン、帽子（三角巾）は、給食当番で使用します。使用後は、洗浄してください。手を洗ったあとに使用するハンカチも、毎日清潔なものをお持ちください。

・本年度より、給食の親子組み換えの関係で、西野中学校の給食は子学校となり、調理校の手稲東中学校より届けられることとなります。アレルギー等の対応につきましては、引き続き本校までご連絡ください。

【札幌市教育委員会からのお知らせ】

物価高騰に伴い、学校給食で使用する食材についても値上がりが生じているところですが、札幌市が食材の値上げ分を負担し、これまでどおりの栄養バランスや量を保った、おいしい給食が提供できるよう努めてまいります。なお、食材費の値上げ分の負担について、現時点では令和7年度に限った取組であることを御承知置きください。（本対策は札幌市の学校給食のホームページにも記載されています。）

学校給食費	1・2・3年生
食材購入価格	394円
保護者負担額	328円