



ご入学・ご進級おめでとうございます。

お子さんにとって、毎日の学校給食が楽しみとなるように、今年度も安心・安全でおいしい給食を心を込めて作ってまいります。1年間、学校給食にご理解とご協力をよろしくお願いいたします。給食は、小学校は10(木)、中学校は9日(水)から始まります。ただし、小学校1年生は10日(木)から14日(月)までは配膳や片付けの練習にもなる「プレ給食」を行い、主食・おかず・牛乳がそろった完全給食は15日(火)からになります。今月は二宮町の学校給食についてお知らせします。

はじめまして、二宮町学校給食センターです。



・所在地：二宮町緑が丘 1-12-1
学校給食センターでは、二宮町内の小学校3校、中学校2校を対象に約2000食分の給食を調理、配送しています。二宮町では、昭和47年に給食センターを建設し、近隣市町に先んじて、昭和48年に中学校も完全給食を実施してきました。また、平成22年9月には新たな給食センターを建設し、安全性の高いドライシステムのほか、入荷、調理、出荷までの各工程で衛生上の問題の発生を防ぐ管理手法を取り入れ、より安全でおいしい給食を提供しています。
★オール電化・ドライシステム対応で、約2500食を作ることができる施設です。

学校給食の目標は次の5つです。

学校給食は、次のような目標を持って【教育の一環】として行われています。

1. 日常生活における食事について、正しい理解と望ましい食習慣を養うこと。
2. 学校生活を豊かにし、明るい社交性を養うこと。
3. 食生活が、自然の恩恵の上に成り立つことを理解し、生命及び自然を尊重する精神・態度を養うこと。
4. 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理解を深めること。
5. 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。



毎日の給食は、生きた教材として活用します！

主食

ごはん（麦ごはん）週3回
パン週1回・めん週1回

飲みもの

基本は牛乳です。
飲むヨーグルトやUHT牛乳等もです。



おかず（副菜）
ビタミン・ミネラル補給
に必要なおかず

おかず（主菜）
栄養バランスを考えた
和・洋・中のおかず

おかず（汁物）
煮物やスープ等で野菜
がとれるおかず

★学級担任や栄養教諭が、毎日繰り返し行う給食指導は、児童の食習慣化に大いに繋がります。

①地場産物を通して、地域への理解を深めます。

②正しい食習慣を身につけられるように育てていきます。

③食文化や食歴史などを伝えていきます。

④栄養バランスのよい食事と健康な体について食体験を通して学習します。

⑤教科と関連させた食材給食を提供します。

⑥食事のマナーをみにつけ、食べることに感謝できる子どもを育てていきます。

給食費と年間給食予定回数

給食費は、保護者負担は食材費及び消費税のみ。調理に伴う施設設備の維持管理、光熱水費、人件費などはすべて町費でまかなわれています。給食費は口座引き落としです。給食の年間予定回数は、小・中学校ともに180回です。

小学校・・・月額 4,050 円

中学校・・・月額 4,800 円（令和6年度から無償化）

白衣の管理、身じたくなど



給食当番用白衣、三角巾（小学校1・2年は帽子）、袋については、その週の当番の児童生徒が家庭に持ち帰ります。洗濯・アイロン掛けをして、翌週の最初の日に持ってきてください。また、白衣、三角巾（帽子）、袋は、共用で使用するため、香りの強くない洗剤・柔軟剤等で洗濯をお願いいたします。ボタンが取れたり、破れていたりするところがあれば、お手数ですが補修をお願いいたします。紛失した場合や、大きな補修が必要な場合は、学校を通じて学校給食センターで対応いたしますので、担任の先生へご連絡ください。また、ハンカチの用意、清潔な身支度などについてご家庭でも指導をお願いいたします。

