



4月給食だより

2025
小美玉学校給食センター

☆ 入学・進級おめでとございます ☆

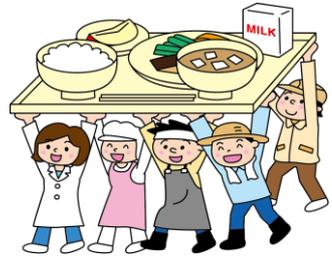
新年度が始まりました。皆さんの学校生活がより充実したものとなるように、給食センターでは、心を込めておいしい給食作りに努めていきたいと思っております。1年間よろしくお願ひします。



学校給食は、教育活動の一環として位置づけられています。栄養バランスのとれた食事で、成長期にある子どもたちの心身の健全な発達を支えるだけではなく、望ましい食習慣や食文化、地場産物、食事のマナーなどを、給食を通して学ぶ時間です。

感謝して給食をいただきますよう!

小美玉市の給食は、食材料費だけで年間約2億5千万円、月額にすると1人当たり約5,500円かかっています。各家庭から支払っていただいた給食費で足りない分は、市の財源で賄ってきました。給食費が無償化になっても、質・量を低下させることなく、安全・安心な給食を提供できるよう努めてまいります。皆さんも、毎日給食が届くまでの過程を思い描きながら、感謝の気持ちを忘れずにいただきますよう。



～保護者の方へ給食費に関するお知らせ～

令和7年4月より、子育て世帯への支援充実を図るため、「おみたまっ子応援パッケージ」に基づく学校給食費無償化を小学生及び中学生に拡大します。

事情により給食を食べない時は、これまで通り学校への連絡をお願いします。

対象者 小美玉市に住所を有し、小学校・中学校等に通う児童生徒

(市外に住所を有し、市内の小中学校等に通う児童生徒は対象外となります。)

市外に住所がある方

◎ これまで通り給食費を納めていただきますようお願いいたします。

◎ 事情により給食を食べない時は、学校への連絡をお願いします。その月内で連続して7日以上食べない場合、連絡により給食費の日割り計算を行います。

	月額	1食
小学生	3,400円	190円
中学生	3,700円	210円

※ さかのぼっての返金は行いませんので、事前の連絡が必要です。

※ 連続して7日以上とは…その月内で土日・祝日などを除いた日数のことを言います。

しよくい く お み た ま し きゆうしよく 食育コラム ~小美玉市の給食について~

お み た ま し えいよう きゆうしよく つく
小美玉市では、栄養バランスのとれた給食を作る
ことはもちろん、さまざまな工夫をしています。



きゆうしよく ないよう
~給食の内容~
えいよう かんが しよく しゆさい
栄養バランスを考え、主食・主菜・
ふくさい しるもの きゆうにゆう ほかくだもの
副菜・汁物・牛乳・その他、果物やデ
ザートが出ます。

● ちさんちしょう 地産地消 ●

お み た ま し さん せいにゆう しよう
小美玉市産のコシヒカリや生乳を使用した
ヨーグルトなど、地域でとれた食材を使用す
るよう心がけています。

また、6月からは、市の認定農業者さんが
育てた食材を使用した給食も登場します。

● しゅん しよくざい 旬の食材 ●

じ き しゅん むか えいようか
その時季に旬を迎えるおいしくて、栄養価
たか しよくざい と い きせつかん こんだて
の高い食材を取り入れ、季節感のある献立を
さくせい
作成しています。

● てつく 手作りのメニュー ●

きゆうしよく つく
給食センターで Dressing や タレ を作った
したあじ つ あじ
り、下味を付けたりするため、味のバリエー
ションが豊富です。

シチューのルウは、小麦粉とバターから作
っています。また、和食の基本であるだしは、
きゆうしよく ていねい
給食センターで丁寧にとっています。

● しよくけいけん はくく 食経験を育む ●

にほん でんとうき しよくぶんか せいかい かくち りょうり
日本の伝統的な食文化や世界各地の料理を
けいけん にほんあじ こんだて せいかい
経験できるよう『日本味めぐり献立』や『世界の
りょうり まいつき と い でんとうぎょうじ
料理』を毎月取り入れています。また、伝統行事と
しよくじ こ おも まな きょうじしよく
食事に込められた思いを学ぶために、『行事食』も
じっし
実施しています。

● た 炊き立てのごはん ●

ごはんは、毎日給食センターで炊いています。
げつようび以外、しよくもつせんい てつ
月曜日以外は、食物繊維や鉄、ミネラル、ビタミ
ンB1が豊富な麦ごはんを提供しています。

● おい 美味しおメニュー ●

えんぶん す しょうらいびょうき
塩分のとり過ぎは、将来病気
につながるの、子どものうち
から薄味に慣れることが大切です。

また、茨城県が制定した『いばらき美味しお
デー すいしん うすあじ た
Day』推進のために、薄味でもおいしく食べられる
ようさらに工夫した「美味しおメニュー」も、月に1
かいいてきょう
回提供しています。



きゆうしよく ほね さかな かわつ くだもの つ
給食では、骨のある魚や皮付きの果物、フタ付きのデザート、
ちい 小さいパックのジャムなどがでることがあります。食べたことが
ないと、食べ方がわからず食べられない場合もありますので、毎月
た かた た た ばあい まいつき
の献立表をご家庭で確認していただければと思います。

きゆうしよく まいつきは いふ かにい しよくせいかつ しよくい く さんこう らん
給食だよりは毎月配布しますので、家庭での食生活や食育の参考にご覧ください。