

給食だより

東浦町学校給食センター



令和7年4月吉日

いよいよ新年度が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一步を踏み出したことでしょう。今年度も成長期の皆さんの心と体の健康を支えるため、「チーム給食センター」として、安心・安全で、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきます。



〈内容〉 主食＋牛乳＋副食（主菜・副菜）

主 食

（ごはん・パン・めん）

米は愛知県産の【あいちのかおり・大地の風・あいちのころ】という品種を使用しています。パンは愛知県産の小麦粉を50%以上使用しています。めんは愛知県産または国産小麦を使用しています。

副 食（小さいおかず①）

肉魚卵等を主な材料とした料理です。



牛 乳

1本(200mL)提供します。愛知県産です。乳アレルギー等で牛乳を飲むことが出来ない場合は、調整豆乳1本(200mL)を提供します。

副 食（大きいおかず）

旬の食材を活用し、季節感に配慮しています。日本に昔から伝わる食文化も大切にしています。

副 食（小さいおかず②）

野菜を多く使った料理です。

〈東浦町学校給食のこだわり〉

- ・東浦町や知多半島、愛知県でとれた食材を、可能な限り使うようにしています。
- ・削り節や鶏がらから「だし」をとり、食材の持ち味を生かして薄味に仕上げるようにしています。

学校給食は、望ましい食習慣や実践力を身につけるための「教育活動」です。



給食では、骨のある魚、皮付きの果物などを提供します。食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出ることがあります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。



詳細な献立表（アレルギー対応用）を東浦町学校給食センターのホームページに掲載しています。（毎月20日頃に翌月分が掲載されます。）

～東浦町食育推進だより～



毎月11日は「ひがしうらリボーンの日！」

毎月11日は東浦町全体で骨折予防について考える日です。令和7年度も引き続き「ひがしうらリボーンの日」に「ひがしうら Re-Bone（リボーン）グルメ」を提供します。ひがしうら Re-Bone グルメは①東浦に紐づく②骨折予防に役立つ③環境に優しい（SDGs）をコンセプトに、骨折予防に町全体で取り組むとともに、食による元気なまちづくりを目指した取組です。町内の飲食店や給食では、このコンセプトを満たした食材「おから（卵の花）」を使ったグルメを提供していきます。この機会に、おいしいおからの食べ方をぜひ知ってください。

～食育の日～



毎月19日は「食育の日！」

毎月、食育の日には、東浦町や知多半島、愛知県でとれた地場産物を紹介する献立や、愛知県に昔から伝わる郷土料理を紹介する献立を提供しています。

今月18日は、ご当地グルメの手羽先風に味付けした唐揚げと愛知県産のふきとたけのこを使ったおかかあえを提供します。