

美唄市の学校給食

お子さまのご入学・ご進級、おめでとうございます。

4月8日（火）より、令和7年度の給食がスタートいたします。

給食センターでは、「健康の保持・増進」「食に関する指導」「学校生活の豊かさ」といった、様々な学校給食の目的や意義のもと、今年度につきましても、美唄市の子どもたちのために、安全安心で美味しい給食を毎日安定して提供することに、職員が一丸となり、尽力してまいります。

また「食」と「農業」の連携を密にし、学校給食を生きた教材として、主に4つの観点から、「食農教育」を推進してまいります。

- ① 地産地消の推進
- ② 美唄産食材の紹介
- ③ 食材の栽培過程の学び
- ④ 食文化や伝統の学び

具体的な実施方法については、昨年度の取り組みを例にご紹介いたしますので、右の「昨年度の取り組みをご紹介！」をご覧ください。

今年度も学校給食に際しまして、保護者並びに地域の皆様のご理解とご協力の程、よろしくお願い申し上げます。



昨年度の取り組みをご紹介！

☆2024 年 6 月 6 日（木）総合的な学習の時間（中央小・東小 3 年生）
「美唄の特産品アスパラについて知ろう」

- ・美唄市の特産品である「アスパラ」の栽培過程や流通について、給食メニュー「アスパラの豚肉巻き」が出来るまでの調理過程などを ICT を活用しながら、JA びばい職員の方と栄養教諭が連携して授業を実施しました。



☆2024 年 10 月 25 日（金）給食時間（中央小 1 年生）
「ふるさと給食 桜井市長と給食試食会」

- ・美唄産および北海道産食材をふんだんに使用した給食の日を「ふるさと給食の日」としています。その日の給食時間は、生産者の方や食べ物への感謝の気持ちをもつことを目標に、栄養教諭が生産者の方へ取材に行った際の動画を視聴しながら、桜井市長も児童と一緒に給食を食べていただきました。



☆2024 年 10 月～11 月
総合的な学習の時間（東中 3 年生）
「美唄探求」

- ・美唄の特産品や地元食材を調査し、それらを使用したオリジナルメニューを考案しました。

給食センターと連携し、生産者の方から美唄産の旬野菜を多数提供していただき、調理実習も行いました。

さらに生徒考案のメニューを給食化し、美唄市内の児童生徒にも学校給食として提供しました。他の学校の子どもたちからも「おいしい！」との感想が多数寄せられ、大好評でした。



今年度も学校給食を通じた、食農教育を推進してまいります。
どうぞよろしくお願いいたします。



☆4 月平均栄養価（平均値/目標値）

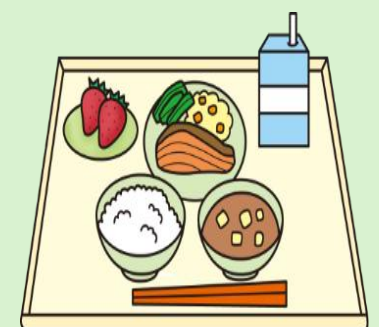
【小学生】＊脂質 24.0g/21.7g ＊食塩 2.87g/2.0g 未満

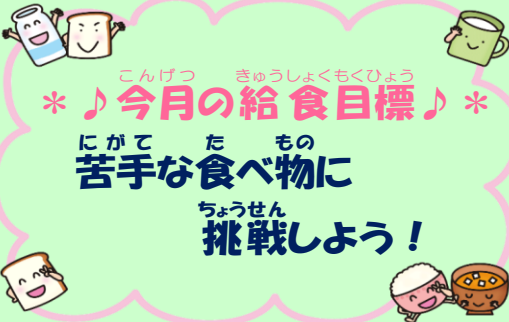
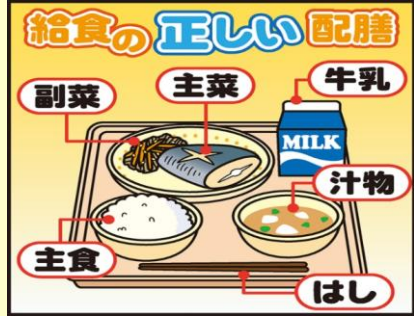
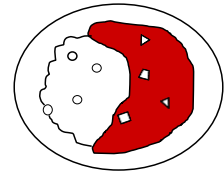
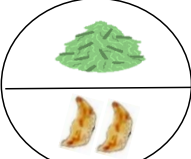
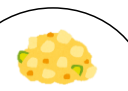
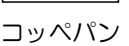
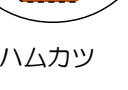
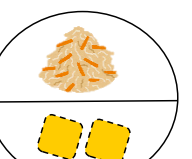
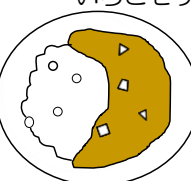
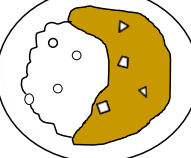
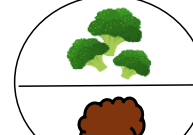
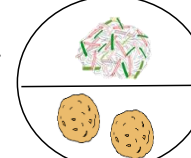
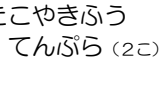
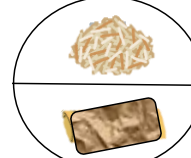
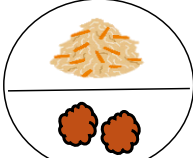
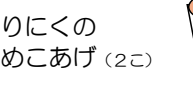
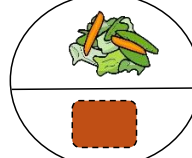
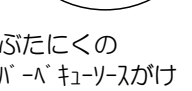
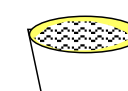
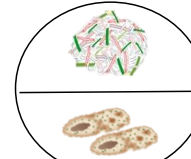
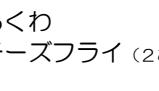
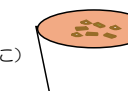
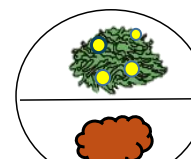
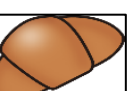
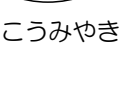
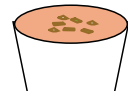
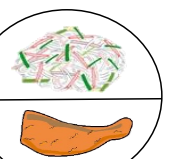
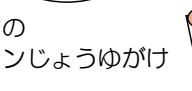
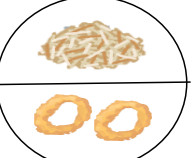
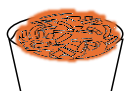
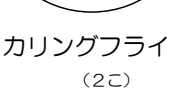
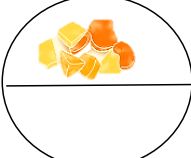
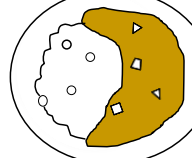
【中学生】＊脂質 27.8g/27.7g ＊食塩 3.74g/2.5g 未満

☆牛乳は毎日つきます。

☆スプーンが付く日には、献立表にスプーンマークが付いています。

☆給食の持ち帰りは食中毒防止の観点から禁止しています。



月	火	水	木	金
みぎ 右のQRコードをかざすと、 カラーで み 見ることが できます！ 	こん げつ ひ ばい さん しょくざい ♪ 今月の美唄産食材 ♪ * こめ (ななつほし) * こめこ 	こんげつ きゅうしょくもくひょう * ♪ 今月の給食目標 ♪ * に が て た も の 苦手な食べ物に ちょうせん 挑戦しよう！ 	給食の正しい配膳 	しょうき ただ お しょうじ 食器を正しく置いて食事をすると、 た スムーズに食べすみ、 はや しょうじ お 早く食事が終わりますよ！
 きゅうしょくが はじまります	8 フルーツヨーグルト  ハヤシライス 	9 ほうれんそうのナムルサラダ  やきぎょうざ (2こ)  ピリからどん 	10 ジャーマンポテト  クリームロール  コッペパン  ハムカツ  とりにくと はくさいのスープ 	11 シャキシャキあえ  とうふナゲット (2こ)  おやこどん 
14 おいおいいちごゼリー  チキンカレーライス  コールスローサラダ 	15 デニッシュパン  おいおいはなうどん  ブロッコリーとハムのごましょうゆあえ  にくだんご (クチャッ あん) 	16 だいこんサラダ  さけなごはん  たこやきふうてんぷら (2こ)  みそちゃんこ 	17 ごまドレッシングサラダ  メロンパン  ポークチーズまき  クリームマカロニ 	18 きりぼしだいこんのツナいため  ごはん  とりにくのこめこあげ (2こ)  やさいけんちんじる 
21 やさいのしおだれいため  ごはん  ぶたにくのバーベキューソースがけ  とうふとわかめのみそしる 	22 ミルクパン  びばいみそラーメン  きゅうりのこんぶあえ  あつやきたまご 	23 わふうサラダ  わかめごはん  ちくわチーズフライ (2こ)  とりごもくじる 	24 ほうれんそうとコーンのサラダ  クロワッサン  チキンこうみやき  ビーフミートソース 	25 パンパンジーサラダ  ごはん  さけのレモンしょうゆがけ  みそぎょうざスープ 
28 ハムとビーフンのサラダ  マーボーどん  イカリングフライ (2こ) 	29 しょうわ 昭和の日	30 フルーツカクテル  ポークカレーライス 	がっこうきょうしゅく 学校給食は、 さまざまな人の 手によって、 つくられています！ 