

もぐもぐだより

宮津市学校給食委員会
 献立作成部会
 令和8年4月16日
 No.1



給食が始まりました!

地元の旬の食材をふんだんに使った給食で、みんなの心と体の成長を応援します。身支度を整えて、しっかりと手洗いをして、配膳しましょう。

デザートも出します。季節のフルーツや手作りのデザートが出ます。

地元の旬の野菜を使った和え物やサラダ、炒め物を出します。

肉・魚・卵・大豆製品などを使ったメインのおかずを出します。



毎日牛乳(200ml)を出します。体を丈夫にするために必要なカルシウムが豊富です。

ほぼ毎日ごはん(宮津産コシヒカリ)を出します。月に1回程度パン、麺の日があります。

かつお節やこんぶで作るすまし汁や宮津の煮干で作る味噌汁、中華スープやコンソメスープなどを出します。煮物やカレーの日もあります。

基準(七訂)	1学期	2学期	3学期
幼稚園	440kcal	450kcal	460kcal
小学生(中学年)	610kcal	620kcal	640kcal
中学生	810kcal	800kcal	800kcal

※実際は、学期毎の身体測定から、学級毎の必要なエネルギーを算出し、提供量に反映させています。
 ※2学期以降の中学3年生は、学級を見ながら、部活動引退の活動量の低下を考慮した量としています。

アレルギーについて

アレルギー対応食もみんなと同じように安全で美味しい給食を目指して作っています。アレルギー対応食はピンク色の食器とトレーを使います。誤配を防ぐ工夫です。



〇〇〇学校 〇年〇組
 (宮津太郎)
 料理名(丹後のばら寿司)
 調理対応【卵除去】



アレルギー対応専用の部屋で専用の調理員さんが確認しながら作ります。