

給食だより



みんな大好き
福井市学校給食
facebook
ページ

令和7年

4月号

(毎月19日は食育の日)

★家族一緒に読みましょう★

福井市学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます。新年度がスタートしました。

今年度も、子どもたちの心と体の健やかな成長を支えるため、安全安心でおいしい給食を提供していきます。毎月の給食だよりでは、給食の話題や食に関する情報をお知らせします。お子さんと一緒にご覧いただき、ご家庭でも食について話題にしてみてください。

Facebook「みんな大好き福井市学校給食」
特色ある給食や人気の給食レシピ情報を紹介して

います。是非、お子さんと一緒にご覧ください♪

Facebookページ 「みんな大好き福井市学校給食」

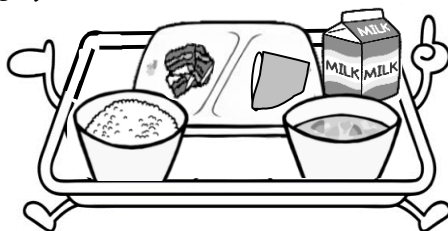
URL <https://www.facebook.com/fukui.gakkoukyusyoku/>



◆ 福井市の学校給食を紹介します

デザート

季節の果物や行事食には
ゼリーなどのデザートが
つきます。



牛乳

毎日200mlの牛乳がつきます。

成長期に欠かせない、カルシウムや
たんぱく質が多く含まれています。

主食

ごはん…週に5回(福井市産のお米)
パン…月に1回
※学年によって量や大きさが異なります。

おかず(主菜・副菜・汁物)

季節の食材や地場産物、家庭ではとりにくい食品を多くとり
入れるようにしています。子どもたちが食べやすいように味付
けや調理法も工夫しています。和風の汁物や煮物には、昆布・
かつお節・煮干しで「だし」をとり、薄味を心がけています。
子どもたちに伝えたい行事食や郷土料理も取り入れています。

毎月、献立予定表で、チェックしましょう！

福井県では、元気つ子を育む特色ある
献立作りに取り組んでいます。

毎月の献立表にマークをつけてお知らせ
します。

給食では、文部科学省で決められた基準
にそって、成長過程にある児童生徒が1日
に必要な栄養素の約3分の1をとれるよう
に献立を作成しています。

鉄たっぷり給食の日



鉄たっぷりの食品を
多く使います。

歯ッピー給食の日



カルシウムたっぷりの
食品やかみごたえのある食品
を多く使います。

ふるさと給食の日



福井の地場産物や郷土料理を
取り入れます。

ふくい省塩給食



塩分が少なくてもおいしく
食べられるように工夫した献立
を取り入れます。

学校での食育の6つの視点

食事の重要性



心身の健康



食品を選択 する能力



感謝の心



社会性



食文化

