


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、子供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**  
季節の果物やゼリーなどがつく日もあります。



**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）  
※学年によって量が異なります。  
※パンが出る日は不定期となります。  
(令和6年4月から)

**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。子供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・煮干して「だし」をとり、薄味を心がけています。子供たちに伝えたい行事食や郷土料理も取り入れています。

※給食費：小学校1食252円、中学校1食307円。  
(食材の購入にだけ使われています。)

毎月1日ごろ  
毎月8日ごろ (4月は11日)  
毎月19日ごろ (4月は18日)

### 毎月、献立予定表で、チェックしましょう！

福井県では、元気っ子を育ぶ特色ある献立づく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

鉄たっぷり 給食の日	歯ッピー 給食の日	ふるさと 給食の日
鉄たっぷりの食品を多く使います。	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。	福井の地場産物や郷土料理を取り入れます。

られた基準にそって、成長過程にある児童生徒に必要な栄養素の約3分の1（1日3回の食事の1回分）がとれるよう献立を作成しています。ぜひ、ご家庭での食事作りの参考にしていただくとともに、朝ごはんや夕ごはんについても栄養のバランスに気をつけていただくようお願いいたします。

### 今月の給食に使用する野菜や果物の産地をお知らせします。\*

食材名	産地	食材名	産地	食材名	産地	食材名	産地
ほうれん草	福井市	たまねぎ	北海道	セロリ	静岡県	にら	高知県
さつまいも	福井県	にんにく	青森県	もやし	岐阜県	きゅうり	高知県
だいこん	福井県	はくさい	長野県	キャベツ	愛知県	切干し大根	宮崎県
にんじん	福井県	えのきたけ	長野県	チンゲンサイ	愛知県	清見オレンジ	佐賀県
ねぎ	福井県	エリンギ	長野県	パセリ	愛知県		
じゃがいも	北海道	しめじ	長野県	しょうが	高知県		