



2024年4月
伊賀市立青山小学校

にご入学・ご進級おめでとうございます！

新しい季節とともに新年度がはじまりました。給食は4月10日(水曜日)からはじまります。学校給食は成長期にある子どもたちの“心”や“体”の健やかな発育にとって大切なものとなっています。今年度も、安全でおいしい給食をつくっていきたいと思いますので、よろしくお願いします。また、給食や食べ物、栄養のことなど食についてお知らせする給食だよりも発行していきます。ご家庭でも給食のこと、食べ物のことなどお話ししていただけたらと思います。



給食での食物アレルギー対応の条件 (伊賀市共通)

○家庭において除去等の対応が日常的になされていること

○学校においても除去を希望していること

○生活管理指導表が提出されていること

(医師の診断 年に1回と変更時に提出があること)

対応の内容は基本的に除去食対応です。

安全性を最優先に考え「原因食物を提供するかしないか(二者択一)を基本とする」の方針により、原因食物を使用した料理はすべて除去対応を基本とします。また、ひとつの料理に原因となる食物が複数ある場合には、原因食物をすべて除去した除去食を提供します。今年度、給食での対応をする児童はすでに決定していますが、希望される方は学校までご連絡ください。

今年度、青山小学校の給食をつくります。よろしくお願いします。

調理員：永井 瑞代
中西 恭子

赤井 美裕紀
栗山 喜代美

まつむら ようこ
谷山 良子

きゅうしょくないよう
○給食内容について

ぎゅうにゅう
牛乳

まいにち
毎日つきます。
200ml入りの紙パックで、滋賀県
の毎日牛乳さんから届きます。
せいちょうき 成長期に必要なカルシウムが豊富
にふくまれています。

おかず

旬の食材をなるべく取り入れ、味や調理法
が重ならないように献立にも変化をもたせて
います。既製品にたよらず、できるかぎり手作
りしています。伊賀市や三重県の食材も取り
入れています。

ごはん

げつ すい もく きんようび
月・水・木・金曜日です。
がっこうでせんまい すいはん
学校で洗米・炊飯しています。
いがまい
伊賀米コシヒカリを使っています。
すい きん むぎ
水～金は麦ごはんを5%
ま
混ぜています。

パン

かようび
火曜日です。コッペパン、
こくとう
黒糖パン、ミルクパン、食パンがです。
なばりし にっしん
名張市の日新フーズさんから届きます。
みえけんさんこむぎ
三重県産小麦も使われています。
まかく はいごう
規格や配合は県で決められています。
おかずといっしょに食べることを目的とした
しゅしょくよう
主食用パンで、油や砂糖類は控えています。



(おいわいあずきごはん)

あずきを煮て、ごはんに入れてつくります。

きゅうしょくひ
○給食費について

れいわ ねんど しな いしょうちゅうがっこうきゅうしょくひほごしゃふたんぶん むしょうか
令和5年度から市内小中学校給食費保護者負担分は無償化されています。欠食や飲用しなかった
ぎゅうにゅうだい ぎゅうしょくひ へんぎん
牛乳代の給食費は返金しません。



こんねんと ちいき のうか こんめ やさい のうひん
今年度も地域の農家さんにお米や野菜を納品していただきます！！

こんねんと ちいき のうか まいつき かいぶん こめ のうひん
今年度も地域の農家さんに毎月4回分のお米を納品していただきます。たくさんの農家さんに
きょうりやく
協力していただき、給食に登場します！！お楽しみに☆
こんげつ よしおか こめ のうひん
今月は吉岡さんにお米を納品していただきます！！
22日・24日・25日・26日



じばさんぶつ
地場産物をおいしく
いただきましょう★