



センター方式⇒ 河北町の小・中学校の給食 約 1,400人分の給食(主菜・副菜・お汁)を調理します。

食器⇒耐熱ABS樹脂 [べにのすけ]がプリントしてあるよ！

箸(はし)⇒個人持ちです。毎回、清潔な箸を持参して下さい。

給食費・・・1食単価 322 円(今年度から)

年間給食回数 185 回 年間給食費 59,570 円

◎入院等で連続5日以上長期欠席が見込まれる場合は、学校からの届出により給食を停止しますので、分かり次第、担任の先生にご連絡下さい。ただし、届出の3日後からの停止になります。

(再開も、届出の3日後になります。)



べにのすけ

◇令和5年度から、児童生徒の給食費は無償です◇

河北町では、子育て支援の充実をはかるため、令和5年度から児童・生徒の学校給食費保護者負担金を、「全額支援」しております。どうぞ、よろしくお願いいたします。



給食時間は食育時間です！ 河北町では週ごとに、**食育のわらい**がある献立を設定し、給食そのものが「生きた教材」となるように配慮しています。栄養教諭は、毎月各小学校で給食指導をします。ねらいにそった献立は、太字・あみかけになっています。

麗かな春の訪れとともに、新しい学校生活がスタートしました！児童のみなさんの「心と体の健やかな成長」をサポートし、安心して安全なおいしい学校給食をめざして、給食センター職員一同力を合わせてがんばっていききたいと思います。保護者の皆様のご理解とご協力を、どうぞよろしくお願いいたします。

主食：週 4～5回は、ご飯になります。(河北町産米です)
週 1～2回は、パンになります。(パンの日は、第2・第4金曜日)
★ご飯は「山形広域炊飯施設」、パンは「たいようパン」で製造し、各学校へ直接配達します。
4月は1年生の給食に配慮し、全てご飯の主食になります。



4～10月は河北町産雪若丸、
11～3月は河北町産つや姫が食べられます。給食で「雪若丸」や「つや姫」が食べられる河北町は、他市町村よりもとても恵まれています！



県産米粉パンや黒パン、パンズパンにハンバーグをはさんでセルフハンバーガーにしたり、色々な種類のパンが登場します。ナンやメロンパンが人気です。保存料や防腐剤は入っておりませんので、安心して食べていただけます。



給食はじまりまーす！



副食：地元の旬の食材(紅花若菜や秘伝豆など)をこれまで以上に活用して食文化を大切に、家庭で食べる機会が減っている「郷土料理・行事食」を積極的に取り入れます。また、適塩に配慮した味付けや、安全でおいしい食品の選定に取り組みます。

牛乳：毎回 200cc の紙パックの県産牛乳がつかます。(地元の「奥羽乳業」で製造し、学校へ直接配達します。)



わらい	日・曜	予 定 献 立 名 ねらいにそった献立に網掛けをしています	使 用 食 品 の お も な は た ら き			ない 学校等
			きいろのなかま 力や体温のもと	あかのなかま 体をつくるもと	みどりのなかま 体の調子を整える	
良い食事マナーを身につけよう	9 火	ごはん 牛乳 豚肉のごまみそあえ わふう 和風スパゲティ 野菜団子スープ オレンジ	こめ ごまあぶら ごま さとう スパゲティ オリーブゆ でんぶん	牛乳 ぶたにく みそ ベーコン ちくわ さかなすりみ	にんじん たまねぎ だいこん しょうが ほうれんそう こまつな カラピーマン にんにく コーン	溝延・西部 のみ実施
	10 水	ゆかりごはん 牛乳 肉ぎょうざ はるやさい 春野菜のごまじょうゆ 豚汁	こめ ごまあぶら ラード こむぎこ でんぶん ごま	牛乳 とりにく みそ ぶたにく ちくわ あぶらあげ とうふ	キャベツ にら うるい コーン ねぎ にんじん カリフラワー だいこん あかしそ しめじ ごぼう たまねぎ	中 部 1 年 南 部 1 年
	11 木	ごはん 牛乳 ハムチーズサンドフライ ごちく 五目きんぴら なめこ汁	こめ あぶら こむぎこ パンこ さとう ごま	牛乳 ぶたにく とうふ ソーセージ チーズ みそ	にんじん ごぼう こんにゃく いんげん なめこ だいこん ねぎ	中 部 1 年 南 部 1 年
	12 金	ごはん 牛乳 ハンバーグケチャップソース ツナポテトサラダ 春キャベツのスープ	こめ ラード さとう ノンエッグマヨネーズ じゃがいも でんぶん	牛乳 ぶたにく とりにく ツナ きなこ ベーコン	たまねぎ にんじん きゅうり キャベツ コーン こまつな	中 部 1 年
旬の食材や特産物を味わおう	15 月	ごちく 五目ごはん 牛乳 えび入 桜しゅうまい ブロッコリーのおかかあえ すまし汁 こうはく 紅白ミニ大福 【春の献立】	こめ ミニだいふく さとう あぶら ラード こむぎこ	牛乳 たらすりみ とりにく たまご(しろみ) わかめ かつおぶし こうやどうふ はななんと あぶらあげ えび	たまねぎ にんじん だいこん ブロッコリー カリフラワー たまごだけ ほししいたけ ごぼう たけのこ こんにゃく	
	16 火	ごはん 牛乳 さばのみそ煮 キャベツのごまかけ けんちん汁 ベビーチーズ	こめ さとう ごま さといも	牛乳 さば みそ とりにく ひでんだいす チーズ	キャベツ にんじん きゅうり つぼづけ だいこん ねぎ	
	17 水	ごはん 牛乳 根菜鶏つくね ようふう 洋風卵の花 もやし汁 カルシウムヨーグルト	こめ パンこ でんぶん あぶら さとう	牛乳 とりにく おから みそ たまご(しろみ) あぶらあげ ベーコン わかめ ヨーグルト	ごぼう にんじん えのきだけ コーン たまねぎ しょうが えだまめ もやし れんこん	
	18 木	ごはん 牛乳 さわら竜田揚げ けんさんぶた 県産豚と 筍 の煮物 豆腐とわかめのみそ汁	こめ でんぶん さとう あぶら	牛乳 さわら ぶたにく とうふ わかめ みそ	たけのこ にんじん こんにゃく きぬさや ねぎ	
	19 金	カレーライス 牛乳 アスパラサラダ おめでとうデザート【入学・進級おめでとう献立】	こめ あぶら カレールウ じゃがいも さとう デザート ノンエッグマヨネーズ	牛乳 ぶたにく きなこ とうにゅう ハム	にんにく たまねぎ にんじん トマト えだまめ アスパラガス カリフラワー キャベツ	

給食には、たくさんの学びが詰まっています・・・



食物アレルギーへの対応について



河北町の給食では毎年調査を行い、食物アレルギーを持つお子さんの家からの申請に応じて、毎日の使用食品の詳細を記載した「食物アレルギー献立表」の配布を行っています。【センターでの除去・代替食対応はできませんが、「生の食品（肉・魚介・卵・トマトを除く野菜）、そば、くるみ、落花生、キウイ、いくら、すじこ・ナッツ類・魚卵」を給食の食材に使わないことにしています】医師の診断による「学校生活管理指導表」の提出と学校での面談を通して担当学校と連携を取りながら安全な給食提供ができるように努めております。

詳しいお問い合わせは、河北町学校給食センターまで、お願いします。

献立作成をはじめ、河北町の小学校6校、中学校1校へ毎月、給食時に訪問して一緒に給食を食べ、旬の食材や栄養・マナー等の話をする給食指導を行っています。アレルギーや給食レシピなど、給食に関する問い合わせもお気軽にどうぞ。

○河北町学校給食センター○

TEL 72-3994 FAX 72-3995

栄養教諭 石山 英代

今年度も、よろしくお願いします。

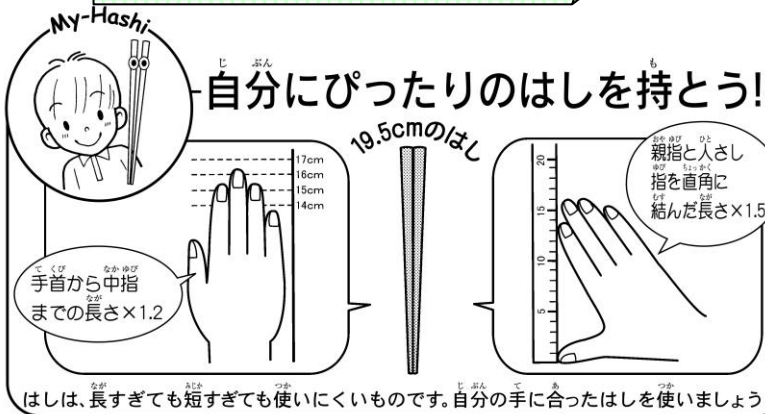


おねがいします。

コロナ対応は緩和されましたが、給食時の衛生対策や感染予防は大切です。エプロンやマスクは常に清潔なものを着用しましょう。金曜日には持ち帰って洗濯をし、ボタンが取れていないか、ゴムがのびていないか、点検しましょう。

はしわす ◆箸忘れゼロになろう！

給食では毎回「箸」を使います。お子さんの手の大きさに合った長さの箸を、持たせてください。毎回持ち帰ってきれいに洗い、忘れずに持ってきてきましょう！



おいしい給食作ります！



給食センターでは、15人の調理師・調理員で、約1,400人分の給食をつくります！！

毎月19日は、「食育の日」です。「食育」とは、様々な経験を通じて、「食」に関する知識と、バランスの良い「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践できる力を育むことです。（政府広報オンラインより引用）

学校給食では、「食育の日」を推奨しております。毎月19日は家族で食を囲み、だんらんの輪を広げていきましょう☆

ねらい	日・曜	予 定 献 立 名 ねらいにそった献立に網掛けをしています	使 用 食 品 の お も な は た ら き			ない 学校等
			きいろのなかま 力や体温のもと	あかのなかま 体をつくるもと	みどりのなかま 体の調子を整える	
赤・黄・緑の食品と働きを知ろう	22月	ごはん 牛乳 笹かまの紅花天ぷら ビーフンソテー だいこんじる 大根汁 小魚佃煮	こめ てんぷらこ ごま ビーフン ごまあぶら あぶら	牛乳 ささかま きなこ わかめ ぶたにく こうやどうふ みそ こざかな あぶらあげ	べにばな キャベツ たまねぎ カラーピーマン だいこん にんじん こまつな	中部 西部 北谷地
	23火	ごはん 牛乳 焼きメンチカツ(減塩ソース) ツナあえ ワンタンスープ	こめ ラード さとう あぶら こめこ ワンタン ごまあぶら	牛乳 とりにく わかめ ツナ ぶたにく かんてん	キャベツ たまねぎ ねぎ ブロッコリー チンゲンさい ほししいたけ にんじん	
	24水	ごはん お魚ふりかけ 牛乳 コーンサラダ とりにく 鶏肉のみそマヨネーズ焼き 小松菜のスープ	こめ ドレッシング ノンエッグマヨネーズ ふりかけ	牛乳 さばぶし いわしぶし とりにく みそ ぶたにく ハム こうやどうふ	にんじん たまねぎ にんにく きゅうり キャベツ コーン こまつな	
	25木	ごはん のり佃煮 牛乳 和風肉団子 じゃが芋の香り炒め 春キャベツのみそ汁	こめ あぶら パンこ でんぷん さとう じゃがいも オリーブゆ	牛乳 ベーコン とりにく あつあげ みそ のり	たまねぎ ごぼう にんにく パセリ ねぎ キャベツ にんじん	
	26金	わかめごはん 牛乳 米粉入り春巻き おひたし 豆乳ごまみそ汁 町産いちご	こめ あぶら ラード ごま はるさめ でんぷん さといも こむぎこ こめこ	牛乳 ぶたにく みそ ちくわ あつあげ わかめ とうにゅう	たまねぎ ほうれんそう ねぎ キャベツ カリフラワー にんじん いちご	
郷土料理を味わう	30火	ごはん 牛乳 まぐろカツ(減塩ソース) き 切り昆布の煮物 しんたま 新玉ねぎのみそ汁	こめ さとう あぶら パンこ こむぎこ ぶ	牛乳 まぐろ きりこんぶ さつまあげ みそ	たまねぎ にんじん ごぼう こんにゃく ほうれんそう	西里 溝延