

## 学校給食について

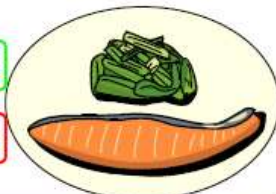
学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供することにより、子どもの健康の保持増進、体位の向上を図っています。また、栄養補給だけでなく「生きた教材」として、給食時間はもとより、各教科や特別活動、総合的な学習の時間等において活用され、食育を増進していく上での中心的な役割を担っています。

### 主菜

魚、肉、卵、大豆製品を使用したおかず。たんぱく質が多く、おもに体をつくるものになります。

副菜

主菜



牛乳

### 牛乳

成長期に多く必要とされるカルシウムが豊富です。

### 主食

ごはん、パン、めん類など。炭水化物が多く、おもにエネルギーのもとになります。



主食



汁物

### 副菜・汁物

野菜を中心としたおかず。ビタミン、ミネラルが多く、おもに体の調子を整えます。

## 給食には茨城県や東海村でとれた食材がたくさん使われています

- ★ パン・・・茨城県産小麦粉「ゆめかおり」30%使用
- ★ ソフトめん・・・茨城県産小麦粉「きぬの波」100%使用
- ★ 米粉パン・・・茨城県産米100%使用
- ★ 牛乳・・・茨城県内牧場産
- ★ 野菜類・・・東海村や茨城県でとれるものを中心に使用
- ★ その他・・・茨城県産の納豆やローズポーク等、特産品を使用

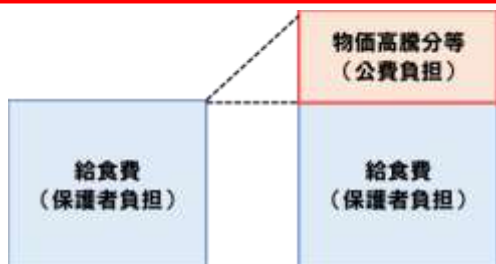


## 【学校給食費について】

村では、保護者の負担軽減策として、学校給食費の一部を負担しています！

施策1...地産地消の観点から、東海村産の精米の購入費用を村が負担します。

施策2...昨今の物価高騰により、給食の食材費用についても高騰が続いていることから、材料費の一部を村が負担します。



令和 6 年度予算 材料費 36,242 千円

子どもたちに美味しく安心・安全な給食を提供していきます。



