

毎日1500人分を作る

保護者負担は小学生で194円、中学生で223円

給食で正しい食事の習慣を養う

学校給食は、健康教育の一環として家庭・学校・地域とが一体となって望ましい食生活の形成や改善をしていくため、児童・生徒に正しい食事への意識の高揚と、健康を目的とした栄養管理能力を身につけさせるために、手作りでウエートを置いた食缶方式の米飯給食を行っています。そこで、今回は学校給食についてお知らせします。



ランチルームでの楽しい給食 (日吉小学校)

野菜と肉は地元産品を使用

給食センターでは、手作りにウエートを置き、毎日1500人分の給食が作られています。

使用する材料は、町内で生産される野菜はもちろんのこと、豚肉についても、食肉センターで処理された新鮮で良質の肉を、町食肉小売組合から購入しています。そして、児童・生徒の栄養の改善による心身の健全な発展と副食のグ

レードアップを図っています。

また、給食を作る経費は、材料、燃料、配送委託、人件費等で年間約1億4千万円になります。そのうち、保護者の負担は約5740万円、残りの経費は町で負担しています。これを一食当りにすると約500円で、保護者の負担は小学生で194円、中学生で223円という安い金額になっています。

お米と牛乳は学校給食会から購入

給食センターのお米と牛乳は、学校給食会から購入しています。

お米は国の補助金が55%付くため、1kg当り約178円という安い価格で購入することができ、味も地元産米とほとんど変わりません。牛乳についても国の補助金

や畜産振興事業団の奨励金により、1本当り約33円という価格で購入できます。

なお、現在地元産米を使用していない理由は、地元産米を使うと年間で今より約390万円の経費が係り、保護者の負担となるからです。