

春日井の学校給食



学校給食法が平成21年4月1日に改正されました。

改正法では、学校給食を「生きた教材」として食に関する指導の充実を図る内容が盛り込まれるなど、食育の推進に重点がおかれています。

学校給食の目標 (学校給食法第2条)

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること



- 5 食生活が食にかかわる人々のさまざまな活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと



- 2 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと



- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること



- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと



- 7 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと



- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと



春日井市では、この新しい学校給食法に沿って安全でおいしい給食を作っています。



給食の基準量

毎日の給食は、「学校給食摂取基準」と、「食品構成」に基づいて献立を作成しています。

1人1日1回当たりの学校給食摂取基準

区 分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	摂取範囲 ※1	脂 質 %	ナトリウム (食塩相当量) g	カルシウム mg	目 標 値 ※2	鉄 mg	ビタミン A μgRE	摂 取 範 囲 ※1	ビタミン B ₁ mg	ビタミン B ₂ mg	ビタミン C mg	食 物 纖 維 g
基 準 値	低 学 年	560	16	10 ～ 25	2未満	300	320	3	130	130 ～ 390	0.4	0.4	20	5.5
	中 学 年	660	20	13 ～ 28	2.5未満	350	380	3	140	140 ～ 420	0.4	0.5	23	6.0
	高 学 年	770	25	17 ～ 30	3未満	400	480	4	170	170 ～ 510	0.5	0.5	26	6.5
	中 学 校	850	28	19 ～ 35	3未満	420	470	4	210	210 ～ 630	0.6	0.6	33	7.5
1日の食事摂取基準に対する 学校給食の割合(%)		33	50	—	33	50	33	33	33	40	40	33	—	—

※1 摂取範囲……示した値の内に収めることが望ましい範囲

(平成21年4月1日改正)

※2 目 標 値……摂取することがより望ましい値

1人1日1回当たりの食品構成

(単位：g)

区 分		主 食 (どれか1つ)			副 食															
		米飯(白飯の場合)	パン(スライスの場合)	めん(フトムんの場合)	牛乳	小麦粉及びその製品	芋及び澱粉	砂糖類	豆類・豆製品類	種実類	野菜類	果物類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	乳類	油脂類
小 学 校	低 学 年	114	82	172	206	4	32	3	20	2.5	79	30	3	2	13	3	12	6	3	3
	中 学 年	137	99	196	206	5	38	3	26	3.5	93	32	4	2	16	3	15	6	4	3
	高 学 年	160	115	221	206	7	42	3	27	3.5	102	35	4	2	16	3	17	8	5	3
中 学 校		205	132	294	206	9	44	4	28	3.5	117	40	4	4	21	4	19	14	6	4

※主食の米飯・パン・めんは出来上がり量です。

アレルギー物質の表示について

近年、特定の食物が原因でアレルギー症状を起こす人が増えてきました。

学校給食センターでは、食品衛生法で表示することが決められている7品目とキウイフルーツをあわせた計8品目を、アレルギー用献立表に掲載しています。他にも個々のアレルギー品目に対応した献立表を配付しますので、ご希望の方は学校へ連絡してください。

必ず表示しなければならない7品目	表示がすすめられている18品目
卵・乳・小麦・そば・落花生・かに・えび	あわび・いか・いくら・オレンジ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・キウイフルーツ



アレルギー対応として、「牛乳」の代替品として「調整豆乳」を提供しています。ご希望の方は学校へ連絡してください。

給食費 (1食当たり)

今年の献立目標

小学校 230円

中学校 265円

4月 春の食材を食べよう

5月 カルシウムをとろう

6月 愛知の食材を食べよう

7月 夏の食材を食べよう

9月 ビタミンB₁をとろう

10月 秋の食材を食べよう

11月 かみこたえのある食材を食べよう

12月 冬の食材を食べよう

1月 郷土・家庭料理を食べよう

2月 食物せんいをとろう

3月 思い出の味を食べよう

今、なぜ食育なんだろう

1

朝ごはん、昼ごはん、夕ごはん、
きちんと食べていますか？

朝食は一日元気に
楽しく生活する上で、
とても大切な役割を
担っています。毎日
きちんと朝食をとる
よう心がけましょう。



2

ご飯、野菜、肉、魚など、何でも
好き嫌いせず食べていますか？

食べ物が持つ栄養はそれぞれ違います。大切な
ことはバランス良く食べること
です。

たとえば野菜は350g
…大人1日に必要な野菜摂取量
(うち緑黄色野菜は120g)



3

無理なダイエットはしていま
せんか？

必要のないダイエットは身体の
成長に悪い影響を与え、病気の原
因になることがあります。

骨の形成は10代後半にほぼ完成
することから、子どもの頃からの
健全な食生活が大切です。



4

食べ物の安全性について知ら
ないまま食べていませんか？

食品を選ぶために「消費期限」と「賞味期限」
の他「保存方法」が表示されています。

消費期限は、期限が過ぎたら食べ
ない方がいい期限です。

賞味期限は、おいしく食べることが
できる期限です。

*一度開封した食品は、表示されている
期限にかかわらず、早めに食べるようにしましょう。

消費期限
〇年〇月〇日
保存方法
直射日光及び高
温多湿を避けて保
存してください。

5

食べ物がどこで作られている
か知っていますか？

これまでどおり輸
入できなくなる可能
性もあります。

自分たちの食べる
ものは、できるだけ
自分たちの国で作る
ことが大切です。



6

食べ残していませんか？

肉や魚はもちろん、野菜や果物など
の食べ物は、もともと生き物です。

生産者や調理をした人のおかげで食
べられることへの感謝の気持ちを忘れ
ず、食べ残したり、
捨てたりしないよう
心がけましょう。



7

地元に昔から伝わる料理を食
べたことがありますか？

長い時間をかけて家庭や地域で受け継がれてき
た郷土料理等の食文化は、まさにその家庭や地域
の宝物です。

これからも末永く伝えていきたいですね。

給食ではこんなものができました。

「ひきずり」「人参ご飯」「切干し大根の煮物」

いただきます

みんなであべたらおいしいね

毎年 **6月** は

「食育月間」

毎月 **19日** は

「食育の日」

前並調理場

- 所在地 〒486-0909 春日井市四ツ家町字ニツ杵127番地
- 開設年月日 昭和48年4月1日
- 対象校 春日井小・鷹来小・牛山小・八幡小・松原小
西山小・大手小・松山小・東野小・丸田小
西部中・鷹来中・松原中
- 食数 8,200食

藤山台調理場

- 所在地 〒487-0035 春日井市藤山台1丁目2番地
- 開設年月日 昭和43年5月1日
- 対象校 坂下小・西尾小・玉川小・藤山台小・藤山台東小
高森台小・中央台小・神屋小・石尾台小
東高森台小・押沢台小
坂下中・藤山台中・高森台中・石尾台中
- 食数 4,800食

前並調理場

春日井市四ツ家町字ニツ杵127番地
TEL 0568-32-4227

春日井市学校給食センター (財)春日井市学校給食会

春日井市四ツ家町字ニツ杵127番地
TEL 0568-32-9400

藤山台調理場

春日井市藤山台1丁目2番地
TEL 0568-91-3004

稲口調理場

春日井市稲口町3丁目14番地1
TEL 0568-33-0138

白山調理場

春日井市白山町4丁目3番地6
TEL 0568-51-6700

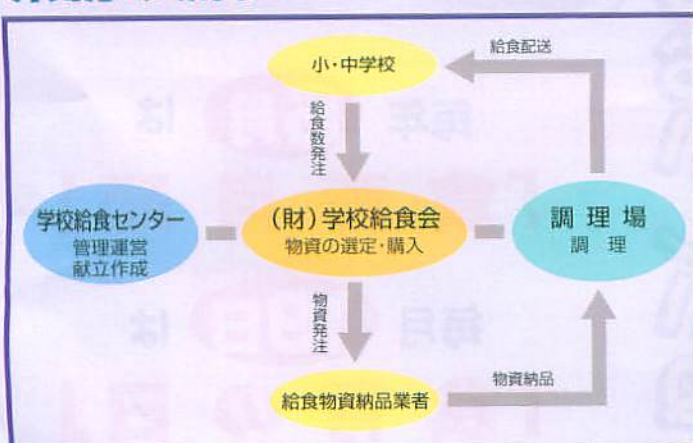
稲口調理場

- 所在地 〒486-0905 春日井市稲口町3丁目14番地1
- 開設年月日 昭和50年4月1日
- 対象校 味美小・白山小・勝川小・鳥居松小・小野小
山王小・柏原小・上条小
中部中・知多中・柏原中・味美中
- 食数 8,200食

白山調理場

- 所在地 〒487-0034 春日井市白山町4丁目3番地6
- 開設年月日 昭和54年4月1日
- 対象校 篠木小・高座小・不二小・神領小・岩成台小
西藤山台小・岩成台西小・北城小・篠原小・出川小
東部中・高蔵寺中・南城中・岩成台中
- 食数 8,100食

業務の流れ



(財)春日井市学校給食会のホームページで食材やアレルギー物質がわかる献立表を掲載しています。

<http://www.kasugai-kyushoku.com/kondate/c1.html>

携帯電話の市公式モバイルサイトにも献立表を掲載しています。

*QRコードを読み取ることができる携帯電話の場合は、右のQRコードをご利用ください。



このパンフレットは古紙配合率100%再生紙を使用しております。

発行:春日井市学校給食センター (平成21年4月)