



おいしいおたより

令和6年4月発行
可児市学校給食センター



しんねんど きゅうしょく はじ 新年度の給食が始まりました！

今年度のおいしいおたよりでは、岐阜県や可児市でとれた地場産物について紹介します。

給食を通して地元の食材にふれ、岐阜県や可児市のよいところをたくさん知ってほしいです。

かにしさん 可児市産の「古代米」



ふる古くから食べられてきた栄養源！

赤米や黒米といった古代米は、可児市の塩河や久々利などで育てられています。食物繊維やビタミンが豊富で、昔から私たちの食事を支えてくれている食材です。田植えから稲刈りまで、できるだけ農薬を使わず安全な米作りが工夫されています。

せいさんしゃ かた 生産者の方からのコメント

米の消費量が減ると、使われない田んぼは荒れてしまいます。田んぼを守ることは環境を守ることに繋がります。

健康のためにも、環境のためにもたくさんお米を食べてほしいです。

こばやし
小林さん ▶



きゅうしょく 給食のおしらせ

給食では、岐阜県産のお米に可児市産の赤米を混ぜて、ごはんを炊きます。

ピンク色の見た目と
プチプチした食感を
お楽しみください。



じ ば さんぶつ
「地場産物」って
なん
何ですか？



ちい き のうさんぶつ い
地域でとれた農産物のことを言います。
きゅうしょく
給食では、岐阜県産や可児市産でとれた
もの じ ば さんぶつ しょうかい
物を地場産物として紹介します。

かにしがっこうきゅうしょく 可見市学校給食センター



給食センターでは、可見市内の小学校11校、中学校5校、全部で約9000食を、約80名の職員で作っています。

みなさんに安全・安心・おいしい給食を食べてもらえるように、職員全員で力を合わせてがんばっています。

きゅうしょく

給食いただきます //

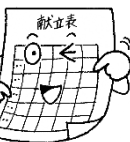


地場産物を使った献立や行事食などいろいろなメニューがあります。

岐阜県産の牛乳が毎日です。

ごはんの日だけでなく、パンの日が週1回、めんの日が月2回ほどあります。

食器はバラのイラストが描かれた食器を使っています。



どんな給食がでるのか、献立表でチェックしてね！

*献立内容や使用材料の成分表は、可見市のホームページに掲載されています。



保護者の皆様へ

保護者の方に納めていただいている学校給食費は、すべて児童生徒の食材（主食、副食、牛乳）の購入にあてています。施設維持管理費（光熱水費、人件費、設備費など）は、市が負担しています。給食費は、毎月月末が納期限となっています。よろしくお願ひします。

毎月の給食費	小学校	中学校
	月額 5,400 円	月額 5,900 円



学校給食費（食材購入費）

小学校：290 円
 中学校：320 円



施設維持管理費

物価高騰分

1食あたり約 290 円



給食1食あたりの経費

小学校：約 580 円
 中学校：約 610 円