



# おいしいおたより

令和8年4月発行  
可見市学校給食センター



今年度のおいしいおたよりでは、身につけてほしい「食べる力」に関する情報の発信をしていきます。  
生涯にわたり健康で豊かな生活が送られるように、食の正しい知識や実践力を身につけていきましょう。

## 食べる力

## 食事の姿勢

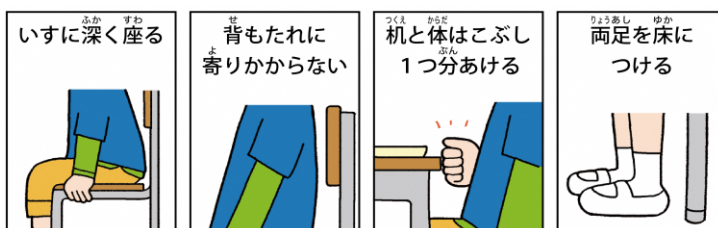
よい姿勢で食べることで、食べ物の消化吸収を助けてくれます。姿勢を意識して食べましょう。

### よい姿勢で食べるメリット



- ① 体に力が入り、よくかむことができる
- ② 胃腸が圧迫されず消化がスムーズになる

### よい姿勢作りのポイント



### 給食メモ

4月20日  
がんばれかっこ！献立

### 「春まち人参のポタージュ」

ひるがの高原で育てられている春まち人参は、秋に収穫せず、春まで雪の下で寝かした人参です。春を待つ間、凍らないようにでんぷんを糖に変えることで、果物のような甘みになります。

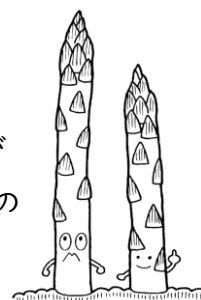


### 旬だより

すくすく育つ、春の味覚

### アスパラガス

春先に土からよきつと芽を出す野菜です。成長が早く1日に5~6cmくらい伸びることもあります。また、鮮度が落ちやすいため、収穫時の農家の方は大忙しです。



### 食と栄養 Q&A

Q. 給食当番なのに体調が悪い時はどうするの？

A. 下痢や発熱、腹痛、おう吐などの感染症の症状がある時は、そのまま給食当番をすると、感染が広がってしまうことがあります。体調の悪い時は、先生に相談をして、他の人に代わってもらいましょう。



# かにしがっこうきゅうしょく 可見市学校給食センター



がっこうきゅうしょく 学校給食センターでは、市内しないのしょうがっこう小学校11校、こう中学校  
ちゅうがっこう5校の約9000食の給食を作っています。  
 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 //



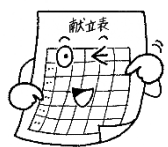
じばさんぶつ つか こんだて  
 地場産物を使った献立や  
 ぎょうじしょく こんだて  
 行事食、カミカミ献立な  
 どがあります。

ぎふけんさん ぎゅうにゅう  
 岐阜県産の牛乳が  
 まいにち  
 毎日です。



ごはんの日だけでなく、  
 パンの日ひ しゅう かいが週1回、めんひ つき かい  
 の日が月2回ほどあります。

かにし はな  
 可見市の花「バラ」の  
 イラストが描かれた  
 しょっき つか  
 食器を使っています。



きゅうしょく  
 どんな給食がでるのか、  
 こんだてひょう  
 献立表でチェックしてね！

こんだてないよう しょうざいりょう せいぶんひょう かにし けいさい  
 \*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
	無償化	月額 5,900 円



\*国は、令和8年4月から子育て支援の一環として「給食費負担軽減交付金」を創設し、自治体に対して小学校段階での給食材料費の一部を予算補助します。可見市では、この国の交付金に市費を上乗せして給食材料費を確保し、給食の質を維持しつつ、小学生の保護者負担を0円にします。