



しもつけしりつきおんしょうがっこう
下野市立祇園小学校

にゅうがく しんきゅう ご入学・ご進級おめでとうございます！



令和7年度、新学期のスタートです。はじめて会う友だちや先生と一緒に、栄養バランスのとれた給食を食べ、心も体も元気よく成長できるよう、みなさんを応援します。

給食は「生きた教材」です。食べ方のマナーや協力の大切さ、感謝の気持ちを育てることにもつながっています。今年度も引き続き、安全・安心でおいしい給食づくりを目指しますので、どうぞよろしくお願ひします。

がっこうきゅうしょく ないよう 学校給食の内容について

～「主食」「主菜・副菜」「牛乳」が基本です～

しゅしょく 主食



《ご飯》週4～5回（月～金）

下野市のコシヒカリを使用し、学校で炊いています。給食を通して和食を中心に洋食、中華などを提供します。米代は、市の補助で賄われます。

《パン》週1～2回（火・木）

コッペパンや食パンの他に、米粉パンや調理パンを提供します。

《麺類》月1～2回程度（火・木）

スパゲティやうどんなどの麺料理がです。

しゅさい ふくさい 主菜・副菜



さかな、肉、卵、豆類、野菜などを煮物、焼き物、炒め物、揚げ物、汁物、和え物といろいろな方法で調理します。季節

に応じた旬の食材や、地元で採れる食材を活用し地産地消にも取り組んでいます。汁物のだしは、煮干しやかつお節



この他にも、旬の食材を使った献立の工夫や毎月19日に地元の食材を使った、「しもつけいっぱい day」を実施します。また、郷土食や行事食などで昔からの食文化をお伝えします。



ぎゅうにゅう 牛乳

栃木県産の牛乳が毎日です。



乳製品には、成長期に必要なカルシウムやたんぱく質などの栄養素が含まれています。毎日の積み重ねが強い骨と体づくりに役立ちます。

献立表

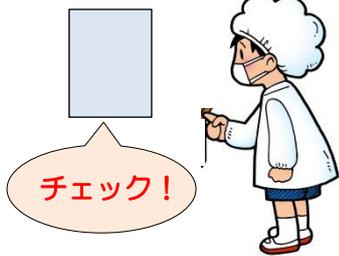
学校では献立表を配信しています。給食は栄養バランスを考え、不足しがちな栄養素もきちんととれるように作成しています。

ぜひ、ご家庭での食事づくりや、お子さんと給食のことについて話す際にご活用ください。

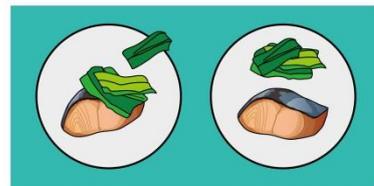


給食の盛りつけ方

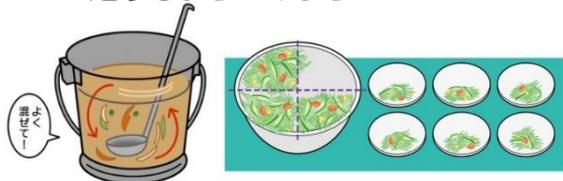
献立表をよく見よう



道具を上手に使ってきれいに盛りつけよう



人数と量を考えて最後のひと
足りるようにしよう



正しく食器を置こう

ごはんは左側、汁わんは
右側。箸は、箸先を左にして
手前に置きます。おかずと
牛乳は、ごはん・汁わんの奥
に置きます。

給食当番の体調、衛生チェック!

下痢をしてい
ませんか

つめがのびていませ
んか? 石けんで手を
洗いましたか?

衛生的な服装を
し、髪は束ねてい
ますか?

発熱、腹痛、嘔吐は
ありませんか?

《おうちのかたへ》

- 給食セット(テーブルクロス、はんかち、マスク)を毎日、給食当番の時は給食当番セット(エプロン、頭おおい、マスク)を持たせてください。
- かみの毛が長いお子さんは、結ぶようにしてください。
- おうちでも、お手伝いをし、練習すると、配膳がとてもスムーズになります。

今年度の祇園小学校の給食

- 給食費 月4700円
すべて食材料費にあてられます
- 給食数 約320食/日
- 調理業務民間委託業者:ハーベストネクスト(株)
- 調理員 6名
- ☆徹底した衛生管理のもと、安全を第一に考え、美味しい給食作りに励んでいきたいと思ひます。1年間、どうぞよろしくお願いいたします。



給食費の返金について

下記について給食欠食のお申し出がある場合には、返金のご相談に応じます

- 病気やその他の理由により、連続10日以上(土日祝日を除いて)欠席する場合
- 食物アレルギーでパンや牛乳の除去が行われた場合