

# スマイル



## ○◎+ ○◎+ ○◎+ ○◎+ 米飯給食 + ○◎+ ○◎+ ○◎+ ○◎

1954年の学校給食法制定に伴い、パン、脱脂粉乳、おかずという形で、小学校から現在の形に近い学校給食が始まりました。その後、1976年の学校給食法施行規則改正により米飯給食が導入され、当初はパンと麺が主で、米飯は週1回程度でした。現在、南相馬市では週3回の米飯、それにパン、麺が各1回の給食を実施しています。

昨今、米不足による米の値段の高騰が問題となっておりますが、本年度給食で使用する米について、何とか確保できる見通しとなりました。子どもたちに安全で美味しいバランスの取れた給食を提供してまいりますので、ご理解とご協力よろしくお願いいたします。

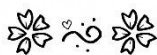


南相馬市教育委員会

教育長

おおわだ ひろゆき  
大和田 博行

## ご入学・ご進級おめでとうございます



みんなで じゅんぴ

まだ食べたことない

令和7年度の学校給食がスタートしました。本年度も毎日の給食の時間を中心に、授業などとも連携した食育を進めていきます。どうぞよろしくお願いいたします。



おいしいものとお出える

## 「人を良くする」と書いて「食」

よく「人を良くすると書いて『食』」といわれます。食の大切さをとてもよく言い表していると思います。学校給食は、現在、子どもたちが食事を通してさまざまな事柄を学び、望ましい食習慣や社会性などを身に付けていく教育活動の1つになっています。学校では学校給食法に基づき、以下、7つの目標を達成できるような給食づくりや、給食を通じた食に関する指導を行っていきます。

### 健康な体をつくる



### よい食べ方を学ぶ



### 人と関わる



### 食べ物に感謝する



### 働くことを尊ぶ



### 食文化を未来に伝える



### 社会のしくみを学ぶ



## \*\*\*お知らせ\*\*\* 原町区での給食提供体制が一部変更になりました

令和7年度4月より、石神中学校と原町第三中学校の各給食施設が、小学校・幼稚園の給食を提供する親子調理方式となりました。石神中学校からは石神第一小学校の給食を、原町第三中学校からは太田小学校・大甕小学校・大甕幼稚園の給食を提供します。安全に十分留意してお届けします。

## 給食回数と給食費のお知らせです。給食費無償化ですので、給食費の集金はありません。

| 区分  | 1食単価  | 給食実施回数 | 年間給食費   |
|-----|-------|--------|---------|
| 幼稚園 | 350円  | 162回   | 56,700円 |
| 小学校 | 380円  | 177回   | 67,260円 |
| 中学校 | 1・2年生 | 173回   | 72,660円 |
|     | 3年生   | 168回   | 70,560円 |

給食費は、食材料費のみの金額です。光熱費や人件費は、給食費には含まれていません。



※教職員は、支援対象外となるため、集金になります。

| 曜日 | 月   | 火   | 水  | 木   | 金  |
|----|-----|-----|----|-----|----|
| 主食 | ごはん | ごはん | めん | ごはん | パン |

南相馬市では週5日の完全給食を実施しています。曜日ごとに主食が決まっています。

給食で使用している米は、「南相馬市産こしひかり」です。食材については事前検査を行い、産地にかかわらず安全性が確認された物資を使用しています。また、農政課や青果市場、市内の生産者と連携して、南相馬市産の新鮮な食材を使用していきます。



### 食物アレルギー対応について



各学校では、保護者や主治医と連携を図りながら対応をしております。  
給食では完全除去食とし、アレルギーの原因となる食材の入ったおかずは提供しません。  
それに伴い栄養面から偏ることを考えて、代わりのおかずを持参していただく一部弁当持参か、完全弁当持参という場合があります。

医師に「学校生活管理指導表」の必要事項を記入していただき、学校へ提出して下さい。  
それを基にアレルギー対応をさせていただきます。

なお、提出された「学校生活管理指導表」を基に、完全弁当持参、一部弁当持参の児童生徒の保護者に対して助成金を交付いたします。ただし、飲用牛乳については、助成は行いません。

※ 「学校生活管理指導表」は、1年1回の提出となります

### 南相馬市の「安全な学校給食の提供」の取り組み



南相馬市では、安全な給食提供に努めています。  
本年度も給食の使用前に安全性を確認するために、全品検査(入口検査)を実施し安全性が確認できた食材のみを使用しています。さらに、子どもたちが食べた給食一食分の丸ごと検査(出口検査)も実施しています。その結果については、市のホームページに掲載しています。  
また、“学校給食おすすめレシピ”も掲載していますので、合わせてご覧下さい。

「学校給食まるごと検査事業南相馬市」で検索していただくと、市の取り組みを詳しく見ることができます。

学校給食まるごと検査  
QRコード→



“学校給食おすすめレシピ”は、教育委員会ポータルサイトに掲載されています。

### 給食で使用している食材の生産地(4/11~4/17使用食材)

| 食材名    | 生産地  | 食材名  | 生産地          | 食材名        | 生産地       |
|--------|------|------|--------------|------------|-----------|
| サニーレタス | 南相馬市 | きゅうり | 南相馬市、宮城県、福島市 | キャベツ       | 神奈川県、南相馬市 |
| レタス    | 茨城県  | ねぎ   | 南相馬市         | グリーンカールレタス | 南相馬市      |
| 小松菜    | 茨城県  | 大根   | 千葉県、南相馬市     | 鶏肉         | 岩手県       |