



★献立表、にしわきっ子は、ホームページでもご覧になれます。
「西脇市 献立」、「西脇市 食育だより」で検索
★給食のレシピを随時ホームページで更新しています。
「西脇市 学校給食レシピ」で検索

給食や給食センターに関する
お問い合わせはこちらまで
TEL/FAX 0795-22-6041
TEL (栄養教諭あて) 0795-22-6333
メール n-kyushoku@city.nishiwaki.lg.jp

防災給食を体験しよう！

「災害大国」と言われている日本では、いつ、どこで大きな災害が起こるかわかりません。想定外の災害に備え、命を守り、生活を維持していく力を身につけておく必要があります。そこで、小中学校が行う「1.17 防災訓練」に合わせて、「防災給食」を提供します。災害が起きた時、断水で手洗いが十分にできないことも想定した食事を体験してみましょう。

☆☆献立内容☆☆
1月17日(火)
セルフおにぎり
(ごはん・かつおふりかけ)
牛乳
ぶたじる
みかん



袋を使ったおにぎりの作り方を例にあげています。食器を使わずに、衛生的に作る方法を試してみましょう。
もちろん、防災給食では食べる前の手洗いは、きちんとしてくださいね。



☆☆セルフおにぎりの作り方☆☆

例①

①袋の口を手で大きく開けます。

②袋の中にごはんとふりかけを入れます。

例②

①お茶碗に袋をかぶせます。

②袋の中にごはんとふりかけを入れます。

③袋の口を閉じてにぎります。

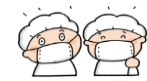
《災害時の調理に使える日用品》

ポリ袋
水入れや調理などに使えます。

カセットコンロ・ガスボンベ
電気やガスが復旧するまでの熱源になります。

ラップ・アルミホイル
食器にかぶせると、食器を洗わずにくり返し使えます。

学校給食の歴史



日本の学校給食は、明治22年にお弁当をもってこれられない子どもに、お昼ご飯を出したのが始まりです。献立は、おにぎり、塩さけ、菜の漬物だったそうです。現在の給食は、栄養バランスのとれた豊かな献立で、子どもたちの健康や成長を支えています。学校給食の変化を見てみましょう♪

<p>明治22年</p> <p>おにぎり 塩さけ 菜の漬物</p>	<p>昭和20年代</p> <p>ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー</p>	<p>昭和30年代</p> <p>コッペパン ミルク ポタージュ コロケ せんキャベツ マーガリン</p>
<p>昭和40年代</p> <p>ソフトめんのカレーあんかけ 牛乳 甘酢和え 黄桃 チーズ</p>	<p>昭和50・60年代</p> <p>カレーライス 牛乳 塩もみ パナナ スープ</p>	<p>平成・令和</p> <p>栄養バランスがよいだけでなく、食文化など食育の教材としての役割ももつ献立</p>

3学期 給食費免除について

西脇市では、国の臨時交付金を活用し、子育て世帯の経済的負担を軽減することを目的として、小・中学生を対象に3学期分の給食費が全額免除となります。
なお、4月から12月分までの給食実食数を計算し、給食費過不足分については、1月に精算させていただきますので、御了承をお願いします。

☆☆長期欠食者の給食費の取り扱いについて☆☆
連続5日以上欠食する場合は、あらかじめ欠食の届出があった分のみ給食費の還付対象となります。
長期欠食される場合は、速やかに学校園に連絡をお願いします。