



# 給食だより



令和7年度 4月  
神崎町給食センター

神崎町  
マスコミ・広報  
担当 ぼんじゃもん

ご入学・ご進級おめでとうございます。

今年度も安心しておいしく、給食の時間が楽しみになるような給食づくりを  
センター職員一同努めていきます。

今年度も、どうぞよろしくお願いします。

## 給食時間の過ごし方

全員が安心して、楽しく給食を食べられるよう、一人一人が安全や衛生に気を付けることが大切です。また、給食は決められた時間内に食べ終えなくてはなりませんので、  
食べるための時間をしっかり確保できるように、協力して準備を行いましょう。



## 給食当番の人は身支度をしっかり整え、協力して準備をしましょう。



当番以外の人は、机の上を片付け、室内の換気をするなど、  
食事にふさわしい環境を整え  
ましょう。



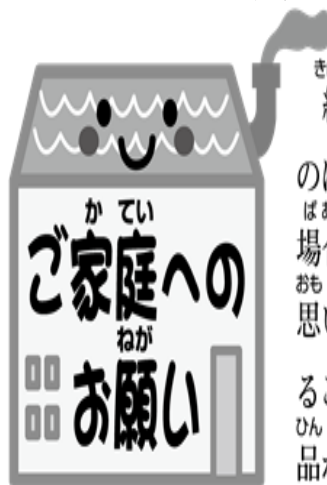
### ※白衣について※

- ・白衣を着たまま、トイレに行きません。白衣を着る前にトイレはすませましょう。
- ・白衣は机の上でたたみましょう。床でたたむと、ごみや汚れがついてしまいます。

☆4月分学校給食用食材の産地（予定）についてお知らせします☆

| 品名    | 産地         | 品名         | 産地       |
|-------|------------|------------|----------|
| 米     | 神崎町        | しめじ        | 長野県      |
| 牛乳    | 千葉県        | のり         | 千葉県      |
| じゃがいも | 鹿児島・長野・北海道 | 干椎茸        | 国産       |
| キャベツ  | 愛知・千葉・茨城   | わかめ（乾燥）    | 三陸       |
| きゅうり  | 千葉・茨城      | 大豆（水煮）     | 北海道      |
| ごぼう   | 青森・群馬・茨城   | きなこ        | 国産       |
| 小松菜   | 千葉県・茨城県    | 切干大根       | 千葉県      |
| しょうが  | 高知県        | 白いんげん豆（冷凍） | 北海道      |
| セロリー  | 静岡県・愛知県    | たけのこ（水煮）   | 国産       |
| 大根    | 千葉・茨城・神崎町  | コーン（冷凍）    | 北海道      |
| 玉ねぎ   | 北海道・長崎・佐賀  | 里芋（冷凍）     | 九州       |
| にら    | 千葉県・茨城県    | ほうれん草（冷凍）  | 宮崎県      |
| 人参    | 徳島県・千葉県    | 小松菜（冷凍）    | 宮崎県      |
| にんにく  | 青森県・和歌山県   | カリフラワー（冷凍） | メキシコ     |
| 長ねぎ   | 千葉県・茨城県    | ブロッコリー（冷凍） | エクアドル    |
| 白菜    | 長野県・茨城県    | さば（冷凍）     | ノルウェー他   |
| パセリ   | 香川・千葉・茨城   | たら（冷凍）     | アメリカ・ロシア |
| ピーマン  | 茨城県        | ばんかん       | 熊本県、愛媛県  |
| パプリカ  | 韓国         | みかん缶       | スペイン     |
| もやし   | 千葉県        | パイン缶       | タイ       |
| れんこん  | 神崎町        | 豚肉         | 千葉県      |
| えのき   | 新潟県・長野県    | 鶏肉         | 国産・タイ    |

※ 当日の入荷状況により、あらかじめ予定していた産地以外の産地になる場合もあります。



給食では旬の食材を取り入れていますが、骨のある魚、皮付きの果物など、食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭でも食べ方を教えていただければと思います。また、給食で初めて食べる食品でアレルギー症状が出ることがあります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品がある場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。



参考：2025年3月号学校給食