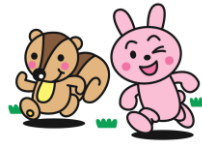


# 給食だより

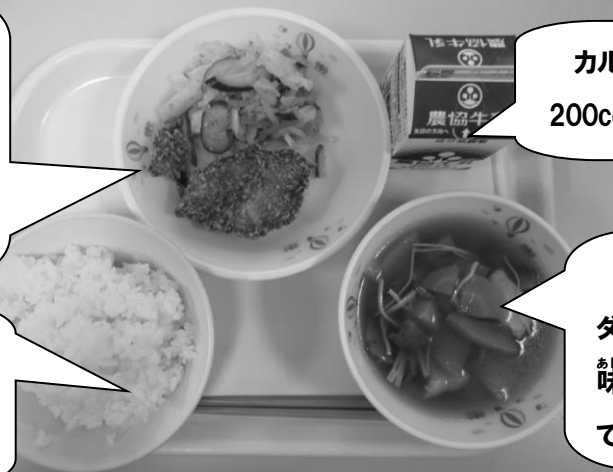


令和8年4月  
小千谷市立南小学校  
小千谷市立南中学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。今年度も、調理員・栄養教諭一同、安全で美味しい給食を心がけて作ります。

よろしくお願いたします。

## 南小・南中の給食



おかずは、煮る・焼く・揚げる・炒めるなどの調理法で蓋やオーブやフライヤーを使って調理します。小千谷の食材(地産産)を使って作っています。

カルシウム摂取のために、県内産の200cc牛乳をほぼ毎日飲みます。

おいしい小千谷産コシヒカリをいただきます。白ごはんの他、混ぜご飯や炊きこみご飯も作ります。

具たくさんで塩分控えめです。ダシをしっかり効かせることで薄味でもおいしくなるように工夫しています。

## おねがい

- ★ 入院等で長期欠席する場合は、担任にお知らせください。事前に連絡を受け、連続して5日以上欠席する場合は返金の対象となります。
- ★ 金曜日に1週間使用したエプロンを持ち帰ります。洗濯、アイロンがけ(熱殺菌のため)をして、月曜日に持ってくるようお願いいたします。
- ★ 朝食を食べさせてください。朝食を食べずに登校すると、夕食を19時に食べた場合、12時の給食まで、17時間も何も口にしないこととなります。
- ★ 食物アレルギー等、個別対応を行っています。対応を希望する方は、学校にご連絡ください。



## 給食費についてお知らせ



【南小学校】

国が進める学校給食費の根本的な負担軽減(いわゆる給食無償化)に基づき、小学校の給食費は無償化されます。小千谷市内小学校全体で単価を統一し、国が示す基準額を上回る費用については、市独自の子育て支援策として市が負担することで、実質的な無償化を実現します。

【南中学校】

令和7年度は1食あたり400円で実施していましたが、市が35円を補助し、保護者負担は365円としておりました。最近の食材費高騰により、現行での給食費単価の維持が困難となっており、本来であれば給食費の改訂が必要な状況です。しかしながら、市が物価高騰分1食あたり100円を負担することで、保護者負担額を1食350円にすることとなりました。

※必要額・・・主食・牛乳は県通知に基づき前年度と比較し、算出しています。副食は、新潟市消費者物価指数の食糧費を基に算出しています。

	R8年度1食単価 —(※必要額)	R8年度市負担額	R8年度保護者負担額	R7年度との比較 (保護者負担額)
小学校	380円	国341円 市 39円	なし	—
中学校	450円	100円	350円	-15円



# 4月 献立予定表



月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

みなみ しょうがっこう みなみ ちゅうがっこう やく しよく ふん きゅうしよく つく  
 南小学校、南中学校 約160食分の給食を作ります♡

ねが  
 よろしくお願ひします♪

●調理員●長谷川 和歌子、佐藤 正信、大橋 小百合、小玉 千春  
 ●栄養教諭●若井 睦



<p>日付 小/中エネルギー</p> <p>飲み物</p> <p>主に副菜</p> <p>主に主食</p> <p>主に汁物</p>	<p>食器の位置を確認してね!</p>		<p>9 584/ 754 kcal</p> <p>南小1年なし</p> <p>中のみ：チーズ</p> <p>切干大根の</p> <p>さっぱり和え</p> <p>実だくさん</p> <p>み</p> <p>キムチチャーハン</p>	<p>10 664/ 812 kcal</p> <p>南小1年なし</p> <p>炒り鶏</p> <p>野菜コロッケ</p> <p>ごはん</p> <p>キャベツのみそ汁</p>
<p>13 707/ 875 kcal</p> <p>入学&amp;進級お祝い</p> <p>おめでと</p> <p>デザート</p> <p>ポークカレーライス</p>	<p>14 638/ 781 kcal</p> <p>春雨とひき肉の炒め物</p> <p>玉子焼き</p> <p>ごはん</p> <p>中華コーンスープ</p>	<p>15 636/ 815 kcal</p> <p>おかか和え</p> <p>鶏肉のレモンソース</p> <p>ごはん</p> <p>もずくのみそ汁</p>	<p>16 589/ 788 kcal</p> <p>ミモザサラダ</p> <p>白身魚のスパイシー焼き</p> <p>コッペパン</p> <p>ブルーベリー&amp;マーガリン</p> <p>野菜コンソメスープ</p>	<p>17 617/ 820 kcal</p> <p>中のみ：ヨーグルト</p> <p>かぶの昆布和え</p> <p>手作りふりかけ</p> <p>ごはん</p> <p>肉じゃが</p>
<p>20 702/ 867 kcal</p> <p>黒糖</p> <p>ワナン</p> <p>スープ</p> <p>ビーンズ</p> <p>そばろ丼</p>	<p>21 626/ 816 kcal</p> <p>清見オレンジ</p> <p>ガーリックポテト</p> <p>中華</p> <p>ラーメン</p> <p>めん</p> <p>スープ</p>	<p>22 674/ 894 kcal</p> <p>ぜんまいの炒め煮</p> <p>甘酢ぎょうざ</p> <p>ごはん</p> <p>かきたま</p> <p>汁</p>	<p>23 687/ 872 kcal</p> <p>コロコロサラダ</p> <p>鯖のみそ煮</p> <p>ごはん</p> <p>けんちん</p> <p>汁</p>	<p>24 641/ 798 kcal</p> <p>小魚</p> <p>春雨</p> <p>スープ</p> <p>厚揚げと野菜のみそ炒め丼</p>
<p>27 694/ 856 kcal</p> <p>ビーフン炒め</p> <p>きりざい</p> <p>ごはん</p> <p>高野豆腐の和じ汁</p>	<p>28 660/ 820 kcal</p> <p>ジュシー</p> <p>フルーツ</p> <p>豆まめ</p> <p>みそ汁</p> <p>もやし</p> <p>たっぷり丼</p>	<p>29 昭和の日</p>	<p>30 670/ 891 kcal</p> <p>ミモザサラダ</p> <p>ビーンズキーマ</p> <p>背割れ米粉</p> <p>コッペパン</p> <p>豆乳</p> <p>チャウダー</p>	

都合により、献立の内容を変更することがあります。あらかじめご了承ください。

