



きゅうしょくだより

カ合西小学校
2022.夏休み号



夏休みを元気にすごしましょう！

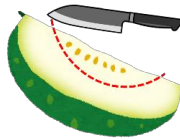
夏バテ・熱中症予防おすすめレシピを紹介します

暑さとだるさで、食欲が落ちている人はいませんか？

夏休み号では、夏のおすすめ料理を紹介します。お家の人と一緒に作ってみましょう！

夏野菜の「とうがん」や「きゅうり」は水分たっぷりで、熱中症予防にぴったりの野菜です。

とうがんのスープ



綿と種をとりましょう

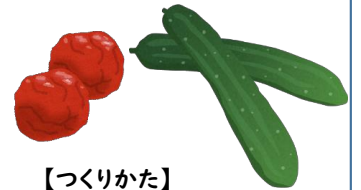
【材料(4人分)】

- 豆腐 120g
- ちくわ 1本
- とうがん 160g
- 玉ねぎ 80g
- 人参 40g
- ねぎ 20g
- 干し椎茸 1個
- 出し汁 500cc
- 淡口醤油 小さじ1
- 酒 小さじ1/2
- 塩 少々

【つくりかた】

- ①豆腐は角切り、ちくわは5mm幅程度に切る。とうがんは綿と種を取り除き、皮をむいて食べやすい大きさに切る。玉ねぎは薄切り、人参はいちょう切り、ねぎは小口切りにする。干し椎茸は戻して細く切る。
- ②出し汁に干し椎茸の戻し汁を加えて火にかける。人参・玉ねぎを入れて、火が通ったら豆腐・ちくわ・椎茸を加える。
- ③とうがを加えて火が通ったら、ねぎ・調味料を加えて出来上がり。

きゅうりの梅あえ



【材料(4人分)】

- キャベツ 240g
- きゅうり 120g
- ねり梅 大きじ1/2
- ゆかり 小さじ1/3
- 淡口醤油 小さじ1/2
- 砂糖 小さじ1
- みりん 小さじ1/2

【つくりかた】

- ①キャベツ、きゅうりはせん切りにする。
- ②少量の塩でもみ、水分をしぼる。
- ③ねり梅、ゆかり、調味料を加えて和えたら出来上がり。

保護者のみなさまへ

学校給食食材高騰対策 緊急支援事業 の実施について

コロナ禍における物価高騰は、学校給食の実施にも影響を及ぼしていますが、今年度の給食費は据え置きです。値上がりはしません。

そこで、対策として熊本市教育委員会より通知がありましたので、お知らせいたします。

1. 目的

近年の物価高騰は学校給食にも影響を及ぼしており、必要な栄養量を確保することが難しくなる恐れがあった。このため、国の新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金を活用し、物価高騰による影響額を熊本市が負担することにより、保護者の負担を増やすことなく、これまでどおりの栄養バランスの取れた学校給食の提供を行うことを目的とする。

3. 実施期間

令和4年(2022年)7月1日

～令和5年(2023年)3月31日

2. 実施方法

令和元年4月時点の給食用食材の価格と、令和4年4月時点の給食用食材の価格を比較して、その間における学校給食一食当たりの物価高騰による影響額を算出した。

その結果として得られた金額(小学校16円、中学校19円)を本事業から負担するものとし、通常の食材費(保護者負担額相当額)に上乗せして各学校及び調理場配当する。

各学校及び調理場においては、7月分以降の食材発注については、一食当たりの食材費を小学校259円、中学校314円として積算するものとする。

なお、7月分の食材発注は既に終わっているため、本事業にかかる7月分の配当額は8月分以降の発注で調整する。

区 分		小学校 (支援学校小学部含)	中学校 (支援学校中等部・高等部含)
熊本市負担額 (物価高騰影響額)	主食	3円	3円
	牛乳	1円	1円
	副食	12円	15円
	計	16円	19円
保護者負担額		243円	295円
一食当たりの食材費		259円	314円

学校給食は、お子様の成長を支える
バランスのとれた食事です。

学校におきましては、今後とも、安心
安全おいしい給食の提供に努めてまい
ります。

学校給食が、学校生活において、楽
しい時間の一つになりますように。

