



# 給食だより

鳥栖市教育委員会  
令和8年 4月発行

給食だよりは  
HPにてカラーで  
見ることができます♪



ご入学、ご進級おめでとうございます。明るい春の日差しとともに、新学期が始まりました。子どもたちの心と体の健やかな成長を支えるよう、今年度も安全でおいしい給食の提供を目指します。

## 中学校給食について

### 主食

お米は鳥栖市産の「夢しずく」「ヒノヒカリ」を使用しています。また、月1回程度、パンを提供しています。

### 牛乳

牛乳は、毎日1本つきます。

### その他

季節や行事に応じたの献立、デザートもあります。



(給食のイメージ)

### アレルギー対応

アレルギー対応については、小学校同様に、食物アレルギー対応の食物（鶏卵・乳・えび・かにの4品目）に関して、「完全除去」を基本とした対応食の提供を行います。

学校給食は、食塩相当量の摂取基準値に沿って作られるため、薄味になります。



中学校給食はトレイ、お箸類がありません。ランチョンマットとお箸類を持参してください。

### 学校給食の始まり

明治22年（1889年）、山形県鶴岡市の小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこられない子供達のために食事を出したのが日本での学校給食のはじまりです。その後、戦争による食料不足で一時中断されましたが、第二次世界大戦が終わった後（1945年 昭和20年）、外国からの援助物資で再開されることになりました。

### 学校給食の役割

給食の始まった当初は、子供達への栄養補給が主な目的でした。しかし現在は、栄養バランスの摂れた食事では子供達の心身の発達や健康の増進を目指すことはもちろんですが、社会性や協同の精神、自然環境の尊重、勤労を重んずる態度、食文化や社会について学ぶことなどを目的として、教育活動の一環として行われています。

### 給食ができるまで



野菜などを受け取ります



野菜を洗ったり、切ったり  
下準備をします



材料を加熱します



クラスごとに食缶につき分けます



市内4校の中学校へ運びます



午後から後片づけをして  
次の日の準備をします

中学校給食は、曾根崎町にある  
㈱日米クックの調理場で作られています。