

保護者のみなさまへ

●平成29年度江別市学校給食会計収支決算報告

日頃より、当市の学校給食事業にご理解、ご協力をいただきまして深く感謝申し上げます。
平成29年度江別市学校給食会計の決算について、下記のとおり報告いたします。

平成29年度江別市学校給食会計決算書（単位：円）

	科 目	決 算 額	説 明
収 入	繰越金	2,667,182	
	児童給食費	306,066,463	収納率 98.55%
	生徒給食費	195,775,450	収納率 97.90%
	職員給食費	3,931,940	
	父母試食費	705,511	
	過年度収入	4,443,108	
	雑入	3,596	廃油売払金
	合 計	513,593,250	
支 出	主食費	139,073,694	週回数:米飯2.5回・パン1.5回・麺1回
	副食費	287,747,701	肉・卵・野菜・調味料等
	牛乳費	78,801,195	牛乳
	給食代替品費	799,575	カステラ等(学校閉鎖による給食停止時の代替品提供)
	公課費	1,277,600	消費税
	償還金	0	
		合 計	507,699,765

収入額 513,593,250円 - 支出額 507,699,765円

差引き 5,893,485円 は、平成30年度に繰越します。

学校給食費は完納を！！

～給食費の支払いは保護者の責務です～

給食費は、お子さんの口に入る主食・牛乳の購入及び副食の材料代です。保護者の方が直接負担するものです。

保護者の一部に給食費を滞納されている方がいます。子どもの健全な育成を目的とした給食制度の趣旨をご理解いただき、必ず納めるようお願いいたします。

なお、お仕事の都合などで金融機関の営業時間内に納入が出来ない方は、毎月第2・第4木曜日に、夜間納入（相談）窓口を午後8時まで開設していますので、ぜひご利用ください。窓口では給食費のお支払いのほか、分割納入など納入相談もお受けしています。

◎お問合せ先 江別市学校給食会事務局（江別市立学校給食センター内）

☎ 887-8992 または 382-5188

江別市元野幌 741 番地の 2（野幌高校向かい）

<小学校、中学校それぞれ給食開始日の予定献立を掲載します>



8月予定こんだて表

<小学校>

献立	食品			江別産使用
	エネルギーになる 熱や力	体をつくる 筋肉・骨・歯・血など	体の調子を整える 病気にかかりにくくするなど	
17(金) 江別小麦パン ポークビーンズ	江別小麦パン			大豆 人参
	じゃがいも キャノーラ油 小麦粉	豚肉 ベーコン 大豆	玉葱 人参	
小学校 644 kcal 味付き肉団子 コーンとパプリカの ソテー		味付き肉団子		パプリカ
	キャノーラ油	チキンウインナー	コーン・枝豆 パプリカ	

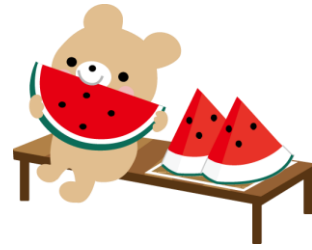
<中学校>

献立	食品			江別産使用
	エネルギーになる 熱や力	体をつくる 筋肉・骨・歯・血など	体の調子を整える 病気にかかりにくくするなど	
22(水) 麦ごはん 夏野菜カレー	麦ごはん			人参 ズッキーニ
	キャノーラ油 小麦粉	豚肉・ベーコン チーズ・脱脂粉乳	玉葱・人参 かぼちゃ・枝豆	
小学校 663 kcal 大根サラダ (和風ごまドレッシング) ミニトマト		鶏レバー	ズッキーニ	ズッキーニ ミニトマト 大根
	白ごま ドレッシング	焼豚	大根・人参 きゅうり	

夏の食生活

平成30年 7月発行
江別市立学校給食センター

いよいよ待ちに待った夏休みが始まります！休みだからといって遅くまで起きていて、朝起きられなくなるという人はいませんか？生活リズムがくずれると、食事のリズムもくずれがちです。夏休みも規則正しい生活をして元気にすごしましょう！



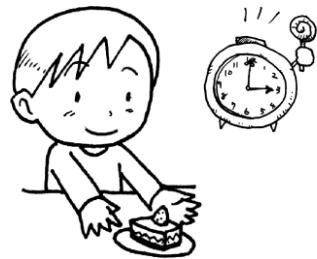
夏休みを元気にすごす 4ヶ条！

○1日3食、しっかり食べるべし



食事は栄養をとるだけでなく、生活リズムもととのえてくれます。暑いと食欲がなくなってしまうこともありますが、1日3食しっかり食べましょう。

○おやつは時間と量を決めるべし



おやつは4つ目の食事ともいわれ、もともと3食でとりきれない栄養をとるためのものです。「時間」と「量」を決めて、食事をしっかり食べましょう。

○こまめに水分をとるべし



のどがかわいたなと感じたら、体の水分が足りなくなっているサインです。熱中症などで倒れることのないよう、こまめに水分補給をしましょう。

○冷たいもののとりすぎに気をつけるべし



暑いからといって冷たいものを食べすぎたり、飲みすぎたりすると、おなかがか冷えて食欲がなくなってしまう、夏バテの原因になってしまいます。

夏はこまめに水分補給！

体の中には、体重の約60～70%の水分があります。体の中の水分は、栄養や酸素を体中に運んだり、汗となって体温を下げてくれたりします。

何から水分補給をしたらいいの？



水やお茶



スポーツドリンクなど塩分も一緒に。



夏野菜がオススメ！ビタミンやミネラルも一緒にとれます。

食中毒を防ぐには、菌をつけない・ふやさない・やっつける！

菌をつけない	菌をふやさない	菌をやっつける
<p>調理をするときはこまめに手を洗う。</p>	<p>作った料理はできるだけ早く食べる。</p>	<p>しっかり火を通す。</p>
<p>食材は新鮮なものを使い、よく洗う。</p>	<p>すぐに使わない食材は冷蔵庫で保管する。</p>	<p>包丁やまな板などの調理器具を殺菌する。</p>