

胎内市の学校給食を紹介します

学校給食は、子どもたちの成長を考えて、エネルギー量や栄養バランス等に配慮し、旬の食材や地場産物を取り入れて作っています。

胎内市でも、お米や米粉、野菜類などの地域の食材と文化を生かした特色ある学校給食の提供に努めています。毎日の学校給食から子どもたちの地域を愛する心が芽生え、より豊かな心に育っていくことを願っています。



胎内市観光大使
「やらにゃん」

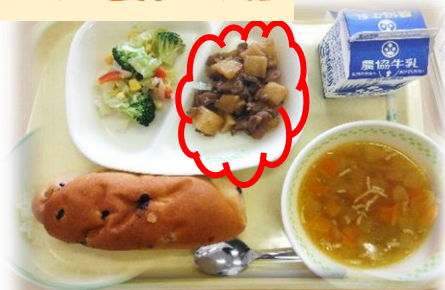
地場産物をふんだんに取り入れた献立

給食で使用するお米は 100%胎内市産のコシヒカリです。一般のお米と比べると高価なため、JA 北新潟と市で補助をしています。

胎内市にはお米のほかにも、たくさんの地場産物がとれます。地元の青果物組合等と連携し、地場産物の積極的な使用に努めています。

また、豆腐や味噌は地元豆腐店や醸造所のご協力のもと、胎内市産大豆で作った製品を使用しています。胎内市で栽培されたぶどうで作られた胎内高原ワインを使ったメニューも登場します。

チキンの胎内ワイン煮



毎月4日は「米粉の日」、11月17日は「微細米粉発祥記念日」

胎内市は、平成 10 年 11 月 17 日に日本で初めて微細米粉製造専用工場が竣工し、米粉の製造・普及にいち早く取り組んできた「**微細米粉発祥の地**」です。胎内市では、市民の地域への誇りや郷土愛を育み、地域産業の振興を図ることを目的として、平成 29 年 6 月に「胎内市米粉の普及促進に関する条例」を定めました。米粉の日や記念日には、学校給食で米粉を使った料理を提供しています。

胎内米粉カレー



米粉パン



米粉めん



米粉シチュー



とろみ付けに使っています

揚げ出し豆腐



揚げ衣に使っています

米粉ココア蒸しパン



地場産物を取り入れた献立



献立：ごはん、牛乳
やらにゃん柄入り厚焼き玉子
きりざい、**米粉豆腐**だんご汁



献立：米粉の中華ライス（**きくらげ**、**米粉**）、
はるかなたのチップス（**はるかなた**、**カラー**
にんじん）、牛乳

学校給食センターの紹介

調理場名	受配校	食数 (令和7年4月1日現在)
学校給食センター (調理委託方式)	中条小、胎内小、きのと小、築地小、黒川小 中条中、乙中、築地中、黒川中	約 2,000 食

給食費について

	小学校	中学校
1 食単価 (令和7年4月現在)	340 円	390 円
うち保護者負担 (1 食あたり)	282 円	328 円
うち市からの補助金 (1 食あたり)	58 円	62 円

給食費は、給食材料の購入にのみ使用しています。
令和4年度より物価高騰分を市補助金で対応し、保護者負担分は据え置きとしています。

胎内市給食センターのホームページを作成しました。毎日の給食の写真を中心に紹介していきます。ぜひご覧ください。
※右のQRコードをよみとると、ホームページにアクセスできます。

