

# 給食費の改定により期待されること

区からの「給食費改定のお知らせ」の通り、今年度より江東区では給食費が改定されました。改定したことにより、今後どのようなことが期待されるのか、具体例をあげていきます。

## 不足しがちな栄養素をより多く摂取する

### ①カルシウム

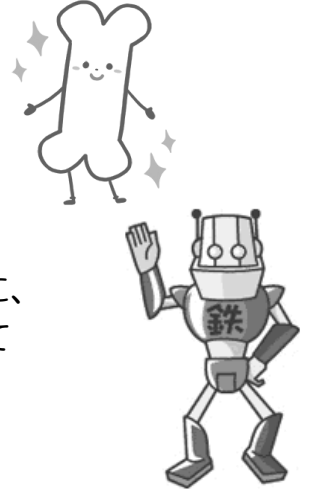
単価が高く、摂取量を控えてきた「ちりめんじゃこ」や「しらす」、「桜えび」「切干大根」「厚揚げ」などの食材をより多く取り入れます。

### ②鉄分

鉄分含有量は鶏肉より豚肉の方が多いのですが、単価をおさえるために、今までは鶏むね肉を使用することが多くありました。今後は献立にに応じてより鉄分を多く摂れるよう、今まで以上に工夫します。

### ③食物繊維

予算の都合、控えがちだった果物やきのこ類の頻度と量を見直し、食物繊維の基準値を満たすようにします。



## 内容を充実させ、食品群別の摂取量を充足する

### ①お米

献立に応じて銘柄を選択することで、調理法に合ったお米を使うことができます。

### ②パン類

加工パンの種類を増やすことで献立が充実します。

### ③魚類

旬に応じた国産原料を選択します。提供する魚種を充実させ、また、一切れの大きさを大きくします。

### ④野菜・いも・きのこ・果物類

単価が高くて控えがちだった旬の作物（アスパラガス、れんこん、山菜、レタス、きゅうり、赤・黄ピーマン、かぼちゃ、ほうれん草、里芋、さつまいも、舞茸、びわ、いちご、メロン、さくらんぼ等）の提供頻度を見直します。

## その他

☆これまで安価な輸入品を選んできた食材（わかめ、ひじき等）について、国産品を購入するようにできます。

☆食品の値上がりを受けて、提供を控えてきた献立（ヒレカツ、たこめし、西京焼き等）について見直し「理想の食事を伝える」「食べられる教材」として、給食の充実を図っていきます。

11月エースト給食...  
準備中...  
コロナ渦でも楽しい  
給食時間のために