

給食だより 4月

ご入学、ご進級おめでとうございます。新学期がスタートし、学校給食も始まります。曾谷小学校給食室では、今年度も、安全でおいしい給食を提供できるようにがんばります。引き続き、ご理解と、ご協力をよろしくお願いいたします。

曾谷小学校の給食について

食数 約370食
 栄養教諭 1名
 調理員 9名
 給食費 (1食分) 無償です。311円分の給食費で作ります。

献立はこのようにしてつくられています

- ① 児童の食事摂取基準(栄養素)を満たしています。(熱量 小学校650kcalなど)
- ② 行事食・旬の食べ物を取り入れています。
- ③ 予算内で作っています。
- ④ 当日の給食時間までに調理できるものになっています。
- ⑤ 和洋中、煮物、焼き物、揚げ物など様々な物をバランスよく取り入れています。
- ⑥ 食べてほしい食材、かみごたえのある食べ物も取り入れています。
- ⑦ 日本に伝わる食文化を大切にしつつ、外国の料理も取り入れています。
- ⑧ 生活習慣病予防を考えた献立や食材を使用しています。
- ⑨ 安心、安全な食材を選定し使用しています。
- ⑩ アレルギーのある子もいない子もおいしく食べることができる給食を目指します。

学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。</p> 	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p> 
<p>⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。</p> 	<p>⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。</p> 	<p>⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解を導くこと。</p> 	

学校給食で使用するお米の産地について

学校給食で使用するお米の産地について、令和4年度11月より地産地消を進めるため、千葉県産のお米を使用しておりますが、現在も福島県の3つのまちと交流をはかっており、お互いのまちのつながりを深めるため、東日本大震災にちなんだ3月と、市川の梨が最盛期になり食材で交流できる9月につきましては、会津産のお米を学校給食で使用します。ご理解・ご協力くださいますよう、よろしくおねがいたします。

【問い合わせ先】

保健体育課 給食グループ
 電話：047-383-9342

Table with columns for Date, Day, Meal Name, Ingredients, and Nutritional Values (Energy, Protein, Fat, Salt).

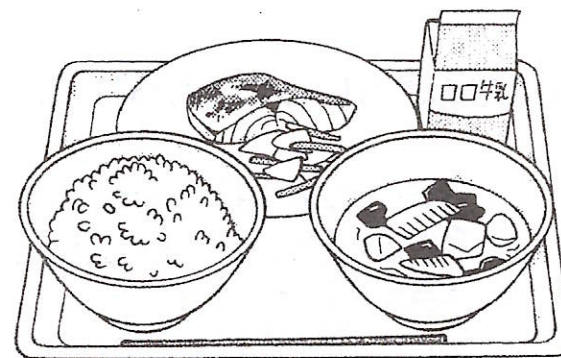
Table with columns for Date, Day, Meal Name, Ingredients, and Nutritional Values (Energy, Protein, Fat, Salt).

※ 以上のように予定しておりますが、食材料等の都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。

※ 給食当番が終わったら、白衣等を持ち帰ります。洗濯、アイロンかけ、補修(必要な場合)をよろしく願いたします。

おいしい学校給食

学校給食は、成長期にあるみなさんの心身の健全な発達のために、栄養バランスのとれた食事を提供しています。また、食に関する指導を効果的にすすめるための教材としての役割もあります。



給食当番の健康&衛生チェック section with four checkboxes and illustrations: 下痢はしていない, 発熱、腹痛、おう吐はしていない, 衛生的な服装をしている, 手をきれいに洗った.