

Main menu table with columns for date, food items, and nutritional values (Energy, Protein, Fat, Carbohydrates).

Summary table for the month, including average values for energy, protein, fat, and carbohydrates.

※ 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、アイロンがけ、補修(必要な場合)をよろしくお願いいたします。

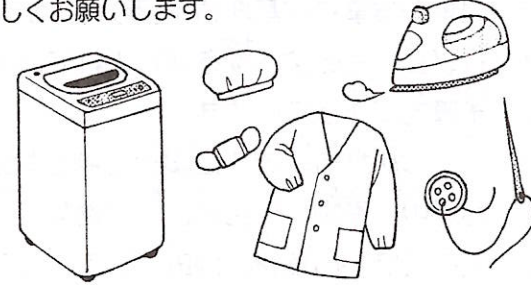
給食当番の日の体調は大丈夫ですか？



給食当番の人は、自分の体調を確認して、発熱や下痢、腹痛、吐き気などがある時は、先生に伝えて当番を交代してもらうようにしましょう。

白衣の洗濯をお願いします

給食当番は、週末に白衣を持ち帰りますので、家で洗濯をして週明けに持ってきてください。ボタンがとれている場合は、お手数ですがつけ直していただくと助かります。ご協力をよろしくお願いいたします。



○食品成分表改訂のお知らせ

市川市では、令和5年4月分の給食から、日本食品標準成分表2020版(八訂)を用いて栄養価を算出いたします。食品成分表の改訂により、食品成分を計測する物差しが変わりました。今まで、計算式で求めていた栄養価も実際の食品から計測できるようになりました。エネルギーの値がこれまでより新しい物差しで測ると少し低くなっておりませんが、古い物差しでは同じ値です。ですから、食べる量を増やさなければならぬということではありません。給食提供量は今まで通りの量を提供しておりますのでご安心ください。

【問い合わせ先】 保健体育課 給食グループ 電話：047-383-9342

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。


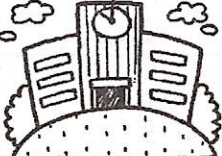


曾谷小学校の給食について

食数 約380食
 栄養教諭 1名
 調理員 9名
 給食費 (1食分) 今年度より無償になりました。298円分の給食費で作ります。

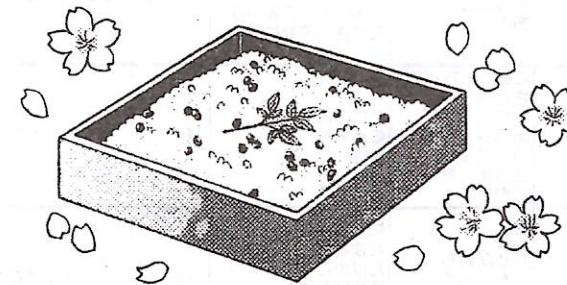
献立はこのようにしてつくられています

- 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良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、正しい理解に導くこと。</p> 	

入学・進級 おめでとう! お祝いに赤飯を食べるのはなぜ?



昔から入学や卒業などのお祝いには、赤飯を食べる風習があります。これは、小豆の赤い色が、魔よけになると考えられていたり、おめでたい色だとされていたりしたからです。ほかに、古代に食べていた赤米に似せるためなど、いろいろな説があります。