

ご入学・ご進級おめでとうございます。

春の穏やかな陽気に包まれ、いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。今年度の給食も、地域の食材を積極的に取り入れ、衛生面を十分に配慮した「安全安心でおいしい給食」を提供していきます。1年間、よろしくお願いいたします。

学校における食育とは…



食育は知育・徳育・体育の基礎となるものです。食に関する知識と、食を選択できる能力を身に付け、生涯を通じて健康的な食生活を実践できる力を育みます。

学校では、食育の中心となる給食の時間、教科等と連携し、学校の教育活動全体を通して取り組んでいきます。

給食時間の約束



給食費・おはしセットについて

- ・給食費は全て食材料費となります。
- ・給食費は金融機関から引き落としになります。期日までに口座への入金をお願いします。
- ・長期欠食や出席停止の場合は、学校の先生にお伝えください。
- ・おはしセットは、学校、または給食センターで購入可能です。おつりのないようにご用意してください。ケースやはしなど、単品の購入も可能です。

<1か月給食費>

小学生 3,900円
中学生 4,300円

・おはしセット 660円
・ケース 300円
・はし 190円
・フォーク 90円
・スプーン 90円

学校給食の栄養と内容について

成長期の子どもたちには、心身の健全な発達のために、栄養バランスのとれた豊かな食事が大切です。学校給食は、文部科学省より定められている学校給食摂取基準に準じて、献立を作成し、子どもたちの1日に必要な栄養量の3分の1がとれるようになっています。

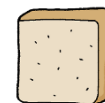
■ごはん(主食) 週3回 月・火・金曜日

おいしい桜川市産の米(コシヒカリ)を100%使用しています。大きい釜で炊いたごはんを、お弁当箱につめたものが届きます。金曜日は麦ごはんです。
年に2回ほど、混ぜごはんも登場します。



■パン(主食) 週1回 水曜日

小麦粉に脱脂粉乳、マーガリン、さとうなどを加えて焼いたパンです。食パンやコッペパン、米パンなどが登場します。また月に1回、桜川市産小麦「ユメシホウ」を使用した『桜川ゆめしほうパン』も登場します。



■めん(主食) 週1回 木曜日

ソフトめんは、茨城県産の小麦粉を100%使用しています。また中華めんやスパゲッティも登場します。パンと同様、月に1回、桜川市産小麦「ユメシホウ」を使用した『桜川ゆめしほううどん』、『桜川ゆめしほう中華めん』も登場します。

■牛乳(1本200ml) 毎日

牛乳は、ほぼ毎日提供します。成長期の子どもたちの体(血や肉、骨)をつくる上で、欠かせないたんぱく質やカルシウムを効率よくとることができます。ときどき、発酵乳も登場します。



■おかず(主菜・副菜) 毎日

煮物、汁物、炒め物、揚げ物、焼き物、蒸し物、和え物などを組み合わせて、バラエティ豊かな献立になるよう提供します。子どもたちが不足しやすい『カルシウム』、『鉄』をとれる工夫をしています。今年度も、骨太給食や鉄ワン給食、カミカミ給食などを計画的に取り入れていきます。

また、いばらき県産デーとして、茨城県産の食材を使用した地産地消の献立を作成します。その他にも、日本の味めぐり、世界の味めぐり、行事食なども計画しています。

● お知らせとお願い ●

- ・毎月、給食だよりと献立表を発行します。目を通していただき、献立やその献立を食べた感想など、ご家庭で話題にしてみてください。
- ・おはしセットやハンカチなど忘れ物がないようにしましょう。おはしセットは、毎日きれいに洗ったものを持っていきましょう。
- ・白衣やエプロンは、きれいに洗ったものを持っていきましょう。衛生のため、定期的に持ち帰りましょう。

献立表の裏面には、茨城県産・桜川市産の食材を記載しています

