

# 4月給食だより

令和7年4月号  
桜川市学校給食センター



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。  
新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。私たちは、みなさんを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくために、今年度も安全・安心でおいしい給食を提供できるように、職員一丸となって取り組んでまいります。また学校では、給食時間をはじめ、授業と連携した食育を進める予定です。  
学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

## 給食当番の身支度・準備「6つのポイント」

給食当番は、みなさんが楽しみにしている給食を、安全で衛生的に配膳する大切な役割があります。身支度や手洗いをしっかり行い、協力し合って思いやりや責任を持った活動ができるようにしましょう。

 1 爪が伸びている人は、短く切っておきましょう。	 2 清潔な白衣をきちんと身につけましょう。	 3 髪の毛が出ないように、帽子をかぶりましょう。
 4 マスクは口と鼻が隠れるようにつけましょう。	 5 清潔なハンカチを使いましょう。	 6 石けんを使って、十分な手洗いをしましょう。

## 給食費・おはしセットについて



### <1か月給食費>

小学生 3,900円  
中学生 4,300円

・おはしセット 950円  
・ケース 490円  
・はし 220円  
・フォーク 120円  
・スプーン 140円

- ・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。

## 桜川市の学校給食について



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。

主食		
<b>ごはん(月・火・金曜日)</b>  おいしい桜川市産のコシヒカリを100%使用し、大きい釜で炊き、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。炊き込みごはんや混ぜごはんもあります。	<b>パン(水曜日)</b>  食パンやコッペパン、バーガーパン、米パン、桜川ゆめしほうパンなどがあります。揚げパンやメープルミルクトーストなどの調理パンも提供します。	<b>めん(木曜日)</b>  ソフトめんは、茨城県産の小麦粉を100%使用しています。中華めんやスパゲッティもあります。桜川ゆめしほううどん、桜川ゆめしほう中華めんもあります。
主菜・副菜・汁物		牛乳
 地元産の食材を活用しながら、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、様々な料理を提供します。不足しやすい『カルシウム』、『鉄』をとれる工夫をしています。		 牛乳は、ほぼ毎日提供します。成長期の子どもたちの体(血や肉や骨)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。

### お知らせとお願い

- ・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。
- ・清潔な手を保つためにも、爪は定期的に切りましょう。
- ・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、献立やその給食を食べた感想など、ご家庭で話題にしてみてください。



今年度も1年間  
よろしくお願いいたします

