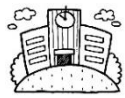


4月給食だよ

令和 6年 4月 8日
練馬区立光が丘四季の香小学校
校長 繁田 幸江
栄養士 隼瀬 里香



ご入学、ご進級おめでとうございます



元気いっぱいの新入生を迎え、令和6年度の学校生活がスタートしました。学校給食は、成長期にある子どもの心と体の健康や発達のため、旬の食材を取り入れ、栄養バランスを考えて作っています。今年度も十分な衛生管理のもと、安全・安心でおいしい給食を提供していけるよう、給食室一同力を合わせていきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

1年生は、準備段階として11日(木)、12日(金)の2日間は牛乳のみを提供します。給食は15日(月)から完全に始まります。給食開始日までに献立表の主な食品をご確認いただき、食べたことがない食品は食べておくようご協力をお願いいたします。



給食等を通して学び、身に付けたいこと(食育の視点)



<h4>食事の重要性</h4> <p>おいしいね</p> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h4>心身の健康</h4> <p>健康!</p> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<h4>食品を選択する能力</h4> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<h4>感謝の心</h4> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<h4>社会性</h4> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<h4>食文化</h4> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

出典：文部科学省「食に関する指導の手引―第二次改訂版―」(H31.3)

栄養管理と献立作成

栄養

「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事では不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。

「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、行事食、郷土料理、外国の料理など、バラエティーに富んだ献立を実施します。

栄養士が
献立作成
しています





① 給食調理について

本校の給食は、調理業務を民間委託しています。調理業者は協立給食株式会社で、社員3名、パート社員6名で給食を作ります。

② 給食費について

令和6年度より、第1子を含めた学校給食費が完全無償化されます。

参考：給食費の一食単価

低学年 288 円、中学年 302 円、高学年 320 円

③ 給食当番について

給食当番はマスクを付けて配膳します。常にランドセルに数枚入れておいてください。週末には白衣を持ち帰ります。洗濯、アイロンがけをして持たせて下さい。また、ほつれた部分の補修やボタン付けなどにもご協力をお願いいたします。



④ アレルギー対応について

給食にてアレルギー対応を希望される場合は、医師の診断のもと必要書類の提出、学校での個人面談等が必要となります。年度の途中でも、アレルギーに関わる変化があった場合、栄養士か養護教諭まで速やかにご相談下さい。配布された献立表をご確認いただき、給食で初めて口にする食材がないようご配慮ください。

⑤ 献立表・給食だよりについて

【献立表】

給食に使用する食品は、6つの分類に分けてお知らせします。

【給食だより】

毎月「給食だより」を通して、食に関する情報や、給食・食育についてお知らせしていきます。ご家庭での食育にも役立てていただければ幸いです。ぜひ、お子様と一緒にご覧下さい。



⑥ 給食の食材について

学校給食では、できるだけ国産の材料や地場産の野菜を使用し、安全でおいしく栄養価の高い料理を提供するよう、心がけています。旬の食材を多く使用し、素材から調理し、いろいろな種類の食品を体験できるようにしています。

4月の献立から



★4月9日 進級お祝い献立

子供たちに人気の「鶏の照り焼き」が主菜の和食献立で、進級を祝います。ちくわぶ汁には桜の形のかまぼこで彩りを添えます。

★4月26日 たけのご飯

春に旬を迎えるたけのこで「たけのご飯」を作ります。日本で昔から食べられてきた旬の和食のおいしさを給食でたくさん体験していただけたらと思います。