

給食だより

令和3年4月号
志木市立宗岡小学校

ご入学・ご進級 おめでとうございます

ご入学、ご進級おめでとうございます。

元気いっぱいの1年生を迎えて宗岡小学校の新学期がスタートしました。

8名の調理員と、栄養士の大谷の9人で、おいしくて安全な給食づくりをしていきます。

宗岡小では学校教育基本理念「自分が好き 友だちがすき 町がすきな 宗小の子」にむけて、給食を通じた指導をすすめていきたいと思ひます。



給食費の返金について

病気や事故等、個人的理由で事前に担任に申し出があり、連続5回以上欠席の場合、返金の対象とします。

給食着について

給食当番になって、給食着をご家庭に持ち帰りましたら、洗濯をしてアイロンがけをして学校に持たせていただくようお願いいたします。ほころびがありましたら、縫っていただくと助かります。



給食セット

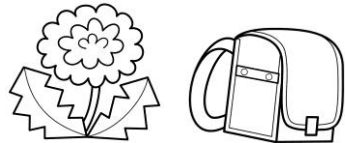
ナフキン(ランチョンマット)・コップ・歯ブラシ・ハンドタオル・マスク
☆給食を衛生的に食べるための必需品です。毎日の用意をお願いします。

令和3年度志木市学校給食実施計画

- 1学期 4月14日(水)～7月15日(木)
- 2学期 9月1日(水)～12月17日(金)
- 3学期 1月13日(木)～3月17日(木)



※年間181回の予定ですが、運動会振替休日・学校行事等により一人当たり180回となります。



こんなことに気をつけて献立を立てています

1. 栄養のバランスを考えています

★ 文部科学省で決められた栄養摂取基準に添って、献立を立てています。(五訂成分表を使用)

2. 食品の安全性に気をつけています

- ★ 化学調味料・インスタントルウの類は使っていません。(だしは、煮干・削り節・だし昆布・とりがら・とんこつでとっています)
- ★ 良質で安全な食品素材を使い調理するようにし、加工食品はできるだけ使わないようにしています。やむを得ず使う時は、内容成分を確認しています。
- ★ 野菜・果物は、安全性を確認した国産のものを使うようにしています。

3. 食文化を伝えられるように努力しています

- ★ 現在の食生活で見落とされがちな魚・大豆(製品)・小魚・いも類や乾物等をとり入れるようにしています。
- ★ 野菜・果物・魚などは、できるだけ地元の旬のものを使用し、季節感を出すように心がけています。
- ★ 日本に昔から伝わるケの日の和食をなるべく多く伝えるようにしています。あわせて、ハレの日の行事食(七草・節分・ひな祭り等)もとり入れています。



4. その他

- ★ 子どもたちに様々な体験をさせるために、いろいろな調理法をとりいれ、なるべく多くの食品を使うようにしています。
- ★ 健康面を考慮し、素材の味を伝えることができるように薄味にしています。
- ★ 噛む力を育てられる献立を工夫しています。

※食中毒防止のため、生野菜は現在使えません。プチトマトと果物以外はすべて加熱調理しています。
※食物アレルギーがあり、対応が必要な方はご連絡をお願いいたします。



また、献立を立てた時の思い、調理室での工夫、野菜の育つ様子や農家の方の苦勞など、通常はみえにくい「食べるまでの物語」のプロセスを「きゅうしょくしつからこんにちは」などを通してなるべくたくさん子どもたちに伝えていきたいと思ひています。

学校でも様々なかたちで取り組んでまいります。ご家庭でのご協力も、よろしくお願いいたします。



あさ た 朝ごはんちゃんと食べてますか?



朝食は成長期の子どもにとっても大切なものです。朝食が体を目覚めさせるスイッチにもなります。食べてこないと勉強に集中できなったり、イライラしたり、具合が悪くなる子どももいるので朝食は必ず食べてから登校することができるようにご協力ください。

「早寝・早起き・朝ごはん」を合言葉に、児童が運動面・勉強面で活躍することができるようになってほしいと思ひます。

