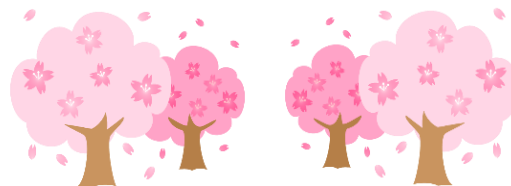




# 4月給食だよ!

志木市立宗岡小学校令和6年4月号



元気いっぱいの新1年生を迎え宗岡小学校の令和6年度が始まりました。給食室でも調理員8名と学校

栄養士1名で安心・安全でおいしい給食を作っていきます。よろしくお願ひ致します。

宗岡小学校では学校教育目標の「よく考える子 思いやりのある子 心も体も元気な子」にむけて給食

を通した指導を進めてまいります。ご家庭でもご協力をお願い致します。

給食がはじまります!



## 給食のきまいごと

### 給食の返金について

あらかじめ5日以上連絡して給食を食べないことがわかっている場合は**事前に**申請することにより給食

を停止し、申請日の約4日目から返金することができます。**事前に担任を通じてご連絡**ください。

### 給食着について

給食当番になり給食着をご家庭に持ち帰りましたら、洗濯とアイロン

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。ほころび等

がありましたらつくろっていただけるようご協力お願い致します。

### 給食セットについて

ナフキン(ランチョンマット)・ハンドタオル・はぶらし・コップ・給食当番の時はマスク

給食を衛生的に食べるために必要です。使用後毎日持ち帰りますので洗濯したきれいなものをご用意

をお願い致します。

給食当番は必ずマスク着用となります。わすれてしまうと当番の仕事ができませんのでご協力願ひ

ます。



## 今年度給食回数計画

1学期 4月10日～7月17日(67回)、1年生は4月22日開始(59回)

2学期 9月2日～12月20日(75回)

3学期 1月10日～3月18日(45回)

\*校外学習・記念式典でマイナス2回となり、合計185回となります。(1年生は177回)



## 献立を立てるときにきをつけていること



### 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沿って献立を

たてています。(8訂成分表を使用)

### 2. 食品の安全性に気を付けています

★化学調味料・インスタントルウなどは使っていません。出汁は削り節・だし昆布・

鶏ガラ・豚骨・煮干しなどからとっています。

★良質で安全な食品素材を使って調理し、加工食品はできるだけ使

いません。やむを得ず使う場合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物を使っています。



### 3. 食文化を伝えられるよう努力しています

★現在の食生活で見落とされがちな魚や小魚・大豆と大豆製品・いも類や乾物などを

取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**地元のもの**、旬の物を使用し、季節感を出すよう心

がけています。

★日本に昔から伝わる**ケの日**(普段通りの日常の日)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**(お祝いやお祭りの日)の行事食も取り入れています。

### 4. そのほか

★様々な体験ができるよう、いろいろな調理法を取り入れなるべく多くの食品を使う

ようにしてます。

★健康面を考慮し、素材の味を伝えることができるよう薄味にしています。

★かむ力を育てられる献立を工夫しています。

★正しいお箸(スプーンフォーク)の持ち方で食べられるよう声かけをしています。

★食中毒防止のため生野菜は使いません。プチトマトと果物以外はすべて加熱します。

★食物アレルギーがあり、対応が必要になった方はお申し出ください。

おいしく減塩!



以前より志木市では「おいしく減塩!『減らソルト』プロジェクト事業」に取り組んで

います。このプロジェクトは学校だけでなく志木市全体での取り組みで、赤ちゃんから

高齢者まで切れ間なく推進します。学校では減塩給食の日の献立表にこのマークを付けて

お知らせしています。