



# 4月給食だよ!

志木市立宗岡小学校令和7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7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ます。よろしくお願いたします。

## 給食のきまいごと

### 給食の返金について

あらかじめ5日以上連続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いたします。

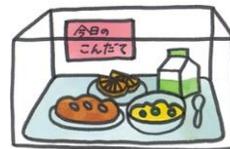
### 給食セットについて

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・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いたします。

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お願いいたします。

\*髪の長い児童は、給食の時間は結んでください。給食の衛生面だけでなく、髪の毛が給食に入り、髪が汚れてしまうこともあります。ご協力お願いします。

給食がはじまります!



## 今年度給食回数計画

1学期 4月11日～7月16日(66回)、1年生は4月21日完全給食開始

2学期 9月2日～12月22日(74回)

3学期 1月13日～3月19日(46回)

\*運動会でマイナス1回となり、合計185回となります。



## 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立てています。

### 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物、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。ミニ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、給食での対応が必要になった方はお申し出ください。

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。

