



# 給食だより

宮川小学校  
令和5年4月

新年度が始まって、新しい環境にもなれてきたでしょうか。給食だよりを通して保護者の皆様に学校給食や食事についてお知らせしていきます。

学校給食は、栄養のバランスのとれた給食を先生やお友達と食べながら、心と体の健康を増進しようとするものです。おいしく食べて心も体も大きく成長させましょう。

学校給食は子どもたちの生きる力を育む食育の観点から、生涯、健康で充実した生活を送るための望ましい食生活の基礎・基本を身に付け、感謝の心や社会性を養い、伝統的な食文化の継承や国際理解なども含めた7つの目標が定められています。

## 学校給食の目標



成長期にふさわしい栄養で健康づくり



食事の大切さを知り、よい食方を学ぶ



マナーを守り、助け合って楽しく食べる



自然が育む命の恵みに感謝



食を通してつながるさまざまな人たちへの感謝



国や各地域に伝わる優れた食文化の理解



食べ物を通して社会のしくみを学ぶ



## 学校給食の栄養



1年生と6年生をくらべてみたことがありますか？小さくてかわいい1年生が、大きくたくましい6年生に成長します。成長のさかんな時期です。特にバランスのとれた食生活が大切です。学校給食では、子どもたちが一日に必要な栄養量のおよそ1/3をとるようになっています。ご家庭ではとりにくいとされているカルシウムやビタミン類は、必要量の約1/2がとれるようになっています。



## 給食費



ご家庭より毎月いただく給食費は、

**1ヶ月 4400円**（1食あたり260円）です。

この給食費は、食材料費のみに使われ、このほか給食を作るために必要な光熱費、人件費、施設設備費などは、春日部市が負担しています。公会計化になった給食費は、保護者の皆さまが指定された口座より引き落としになります。

品質のよい物資や安定した購入のためにも、未納や残高不足にならないように、お早めに入金していただきますようお願いいたします。

**連続して5日以上給食の提供を受けないことがわかっている場合には学校にお知らせください。5日以上、学校給食の提供を受けない場合は、3日前(土・日・祝日を除く)までに「学校給食停止届」を提出することにより、学校給食費が年度末に減額されます。**

白いご飯、チャーハン、ピラフ、炊き込みご飯など  
※毎年11月頃に新米に切り替わります。  
(県内産米・春日部産米)

くろパン、ツイストパンなど  
※県内産の小麦を使用しています。  
みそラーメン、やしそば、スパゲティ、うどんなど  
※うどんは、100%県内産の小麦を使った「地粉うどん」です。

## 給食の内容



煮物・・・肉じゃが、高野豆腐の煮物など  
焼き物・・・焼き魚、ハンバーグ、オムレツなど  
揚げ物・・・天ぷら、から揚げ、フライなど  
蒸し物・・・しゅうまい、蒸しパンなど  
汁物・・・みそ汁、スープ、シチューなど  
あえ物・・・ごまあえ、サラダなど

成長期の子どもたちに必要な栄養素を補うために、給食には毎日牛乳がつきます。残さず飲めるよう、ご家庭でもご指導お願いします。

春日部市の学校給食では、季節の野菜を多く取り入れ、煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物、汁物、あえ物など調理法に変化をつけながら、手作りを基本としています。焼き物や揚げ物、ゼリーなどもほとんど学校で作っています。このほかにも自然の味を大切にし、だしは煮干や削り節、鶏がらや豚骨でとっています。

## 献立表について

- \* 食品衛生法にもとづいて「アレルギー表示義務7品目」について表示しています。
- \* コンタミネーション(原材料としては使用されていなくても、製造過程で混入する恐れがある場合や、しらす干し等の魚介類とその加工品及びわかめ等の海藻類に混入している場合等)については、記載していません。
- \* 一部、材料入荷の都合により、献立を変更したり、記入されていない材料を使用したりすることもあります。くわしい材料・調味料・加工品の配合等が知りたい方や食物アレルギーなどの理由でご相談のある保護者の方はお申し出ください。