

# 4月 給食だより

令和6年度  
春日部市学校給食センター

ご入学、ご進級おめでとうございます。新しい学校、そして新しい学年、子どもたちは期待と不安を胸にいただいていることでしょう。そんな子どもたちを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくために、今年度もおいしく安全な給食を届けていきたいと思ひます。

## ～学校給食の目標～

心身の健やかな成長を願ひ、学校教育の一環として行われる学校給食には、食を通じた人間形成や生きる力を育むため、次のような目標が定められています。

### 学校給食の目標



適切な栄養と味覚で、健やかな体と心を育む。



食べることの大切さや喜びを知る。



給食を手本に望ましい食べ方を学ぶ。



毎日の食事について、自分でも考え、判断して食べられるようになる。



いつも感謝の気持ちをもって食事をいただくことができる。



他人のことを考えて思いやり、学校生活を豊かなものにする。



食を通して地域の伝統や歴史を学び、食文化を未来に伝えていく。

### 【給食回数・給食費について】

○給食年間実施回数 : (小) 186回  
(最大) (中) 185回

○給食費月額 : (小) 4100円  
(中) 4800円

○徴収月 : 11ヶ月

### 【食物アレルギーについて】

毎月ご家庭に予定献立表をお配りしていますが、献立表に記入していない食材を使用したり、献立が変更になったりすることがあります。

食物アレルギーなどの理由でご相談がある保護者の方は、担任へお申し出ください。必要な手続き終了後、詳細な情報資料を提供することができます。

### 「給食センターの調理機器を入れ替えます」

今年度の夏休み中に、老朽化した大型調理機器を大幅に入れ替えます。あわせて、強化磁器食器の一部を、軽くて割れにくい樹脂製に変更します。

今後も安全安心で安定した給食運営に努めますので、ご理解ご協力をお願いいたします。

## 給食の組み合わせ

### 主菜

主菜(肉・魚・卵・豆・豆製品など)はたんぱく質が主になるおかずで丈夫な体をつくるもとになります。

### 副菜

副菜(野菜など)は体の調子を整えるはたらきがあります。

### 牛乳

牛乳は成長期の子どもに必要な栄養がたくさん含まれています。特に牛乳のカルシウムは体への吸収がよく、骨や歯を丈夫にします。

### 主食

主食(ごはん・パン・めんなど)は体を動かすエネルギー源になります。また、脳のエネルギー源にもなるので授業への集中力も増します。

### 汁物・煮物

汁物や煮物にも野菜や海そう、いも類を多く使用し、不足しがちなビタミン・ミネラル・食物繊維などを補えるようにしています。

給食は主食+主菜+副菜+汁物(煮物)+牛乳の組み合わせで出ています。ぜひ、ご家庭の食事でも参考にしてみてください。

## 4月の献立紹介

～4月の献立目標～ 「春をいっぱい感じよう」

### 12日:【ふきのみそ汁】

春が旬のふきは古くから日本人に親しまれてきた野菜の1つで、特有の香りとほろ苦さが持ち味です。食べられない食材かと思いますがチャレンジしてみましょう。

### 19日:【江戸川小中学校生徒が考えた献立】

江戸川小中学校の生徒が家庭科の授業で考えた献立が給食に出ます。献立はごはん、牛乳、わらじかつ、こまつなのナムル、狭山茶ポタージュです。埼玉県の代表的な農産物(こまつな・狭山茶)やご当地グルメ(わらじかつ)を取り入れた献立です。

★その他、旬の食材であるキャベツ、たまねぎ、じゃがいも、たけのこ、ごぼう、にら、さわか等を使用した献立が登場します。

### ▼学校給食ブログ

毎日の給食写真や食に関する情報などを掲載していますので、ぜひご覧ください。

ブログはこちらからご覧いただけます。

