

給食だより 4月号



令和7年4月 流山市立南流山中学校

うらかな日差しのもと、草木が芽吹きはじめ、生命力あふれる季節となりました。ご入学、ご進級おめでとうございます。今回は、学校給食についてご紹介します。

学校給食の目標

学校給食は栄養バランスのとれた食事を、健康な心と体を育んでいきます。
また、学校教育活動の一つとして、次の**7つの目標**が定められ、実施されています。

- ① 健康で丈夫な体を作る
- ② 食事の大切さを知り、良い食べ方や望ましい食習慣を身に付ける
- ③ クラスで助け合い、協力し合う社会性を身に付け、楽しく食べる
- ④ 自然の恵みに感謝する心を育てる
- ⑤ 食に関わる様々な人の働きを学び、感謝する心を育てる
- ⑥ 国や各地域の食文化を知り、未来に伝える
- ⑦ 食を通して社会のしくみを学ぶ



今月の給食目標

給食の準備や片付けに進んで協力しよう

- ・給食当番は清潔な白衣、帽子、マスクをきちんと着用し、身じたくを整えましょう。
- ・かぜや食中毒の予防のために、給食の前にしっかりと石けんで手を洗いましょう。
- ・食事の前後には、あいさつをきちんとしましょう。
- ・食器を洗う人の事を考えた後片付けをしましょう。

調理場の紹介

南流山調理場は、東部中学校と南流山中学校の2校分（約1500食）の給食を約14名の調理員で作っています。（調理委託：(株)東洋食品）栄養教諭は船渡遥子です。

南流山中学校の給食室（南流山調理場）で作られた東部中学校の給食は、給食コンテナ専用のトラックで学校へ運び、2名の配膳員により、各クラスの前まで運びます。

昨年度から新しい調理場になり、調理機器も変わりました。これからも全員で力を合わせ、安全でおいしい給食作りを目指します。1年間よろしく願いいたします。

流山市の学校給食について

週5回の給食の中で米飯給食を約4回実施し、他にパンや麺の献立をバランス良く組み合わせています。



季節感のある食材や行事食、また日頃不足しがちな豆類、藻類、野菜類などを工夫して献立に取り入れています。

季節によって、千葉県産や流山市産の野菜を使用しています。（いわし・人参・わけぎ・小松菜など）



保護者の皆様へ

【給食費】

流山市の学校給食費は、市の歳入歳出予算として管理する公会計制となっております。
令和7年度より、学校給食費（食材費）が以下の金額に改定となります。

（1・2年生）6,150円×11期＝67,650円

（3年生）6,100円×10期＋2,450円＝63,950円

すでに手続きをしていただいた金融機関より口座振替となりますので、残高不足にならないようお願いいたします。

【給食停止・再開】

◎病気、事故その他の理由により連続する5日以上、給食が不要となる場合

◎給食の再開を希望する場合

給食の停止および再開を希望する日の3日前まで（休日を除く）に「流山市学校給食（停止・再開）届」を学校に提出することが必要です。早めに担任まで連絡をお願いいたします。

◎食物アレルギー等により飲用牛乳を停止する場合

停止を希望する日の3日前まで（休日を除く）に「流山市学校給食（停止）届」を学校に提出することが必要です。

【お願い】

◎献立表の「はしの日」には、「はし」を持参してください。

◎給食当番になった場合、週末に白衣類を持ち帰りますので、洗濯をし、翌週最初の登校日に忘れずに持ってきてください。また、ボタンがとれていたりほつれていたりした場合は、お手数ですが補修をお願いいたします。