



## ご入学、ご進級おめでとうございます

4月から新しい学校生活がスタートしました。長い休みがあったため生活リズムを崩していませんか。環境も変わり、疲れやすい季節ですが、しっかり食べて元気に登校してほしいです。

新2年生～6年生の給食は8日(火)から、新1年生の給食は16日(水)から始まります。今年度も楽しい給食時間になるよう、愛情を込めて安全・安心で、おいしい給食づくりに取り組みます。

尾崎小の給食は、「いろいろな食品、いろいろな味、季節と出会えるように!」  
こんなことを考えながら毎日の献立を考えています。

尾崎小の給食はほとんどが手作りです！  
肉、魚、卵、豆腐などを使った主菜はもちろん、パンやデザートも給食室で作っています。野菜をたっぷり使ったハンバーグ、ルウから作る尾崎小カレーはとても人気があります。



旬の食材を多く使うようにしています。  
旬の食材はおいしいだけでなく、1年の中でもっとも栄養価が高くなります。  
その季節でしか味わうことのできない食材で、季節を感じてほしいです。

たくさんの味と出会えるように、和・洋・中いろいろな料理を作っています。和食は苦手な子が多いですが、日本型の食事を、大切にしていきたいと思います。

食文化にも興味をもってもらえるように、地域で昔から食べられている郷土食や年中行事にちなんだ行事食、世界の料理なども取り入れています。



学校給食摂取基準は、低学年・中学年・高学年の3段階に分かれています。

家庭配付の献立表は中学年(3、4年生)の栄養価を載せています。

教室には、学年に合わせた栄養価で記載しています。

給食の栄養価基準値は次のとおりです。

栄養価	熱量	蛋白質	脂質	塩分	カリウム	マグネシウム	鉄分	ビタミンC	食物繊維
低学年 (1,2年生)	530kcal	摂取エネルギー全体の 13%～ 20%	摂取エネルギー全体の 20%～ 30%	1.5g 未満	290mg	40mg	2mg	20mg	4g 以上
中学年 (3,4年生)	650kcal			2g 未満	350mg	50mg	3mg	25mg	4.5g 以上
高学年 (5,6年生)	780kcal			2g 未満	360mg	70mg	3.5mg	30mg	5g 以上

※学校給食摂取基準は、厚生労働省の日本人の栄養所要量(食事摂取基準)と国民栄養調査等の結果を考慮し、5年ごとに見直しを行っています。(新基準令和3年4月1日施行)

## 令和7年度 給食実施予定



### 前期

4月8日（火）前期給食開始  
4月16日（水）1年生給食開始  
7月17日（木）給食終了  
9月3日（水）給食開始  
10月9日（木）前期給食終了

### 後期

10月15日（水）後期給食開始  
12月19日（金）給食終了  
1月8日（木）給食開始  
3月17日（火）後期給食終了

### 給食費について

月額 4,240円

- \*米は野田産の黒酢米・江川米を使用し、市から全額補助金が出ています。
- \*給食費は全額食材料費のみに使用しています。

### お願い

白衣を持ち帰りましたら、洗濯をし、月曜日に忘れずに持たせてください。  
ボタン・ゴム等、とれそうなものがありましたら、補修にご協力を  
お願い致します。



## 学校の食育は学校給食を中心におこなわれます！

学校での食育は学校給食を教材に、給食の時間や各教科等の  
学校教育活动全体を通して行われます。



給食当番で



給食の時間で



各教科等で

知ること理解を  
さらに深める



毎日の給食を  
通して学ぶ

さまざまな体験を  
通し実感する



体験活動で



### 給食室の紹介

栄養士1名 調理員5名 洗浄員1名 です。



### えいようしのしごと



- ☆給食の献立を考えます。
- ☆食材選びをします。
- ☆食べ物の勉強をお手伝いをします。

### ちょうりいんさんのしごと



### ☆ご家庭ではこんなことを心がけてみてください☆

〇今日の給食は？

「今日は何を食べたの？」と話題にすることで、食への興味も高まります。

〇食事のマナー

食器や箸の持ち方、並べ方、食事の姿勢など、基本的な食事のマナーを身につけられるように、毎日の食事を通して伝えてください。

〇お手伝い

全員が順番に給食当番になります。食事の準備、配膳、後片付けができるように、お手伝いをしながら身につけていってほしいです。

〇食事のバランス

給食の献立は、主食・主菜・副菜がそろい、栄養のバランスも整っています。ぜひ毎日の食事作りの参考にしてみてください。