4月 給食だより

元気いっぱいの１年生を迎え、新年度が始まりました。学校給食は、子供たちの心身の成長と発達のために栄養バランスを考えて作られています。給食の時間に、子供たちは食事の楽しさや大切さ、望ましい食習慣やマナー、様々な地域の食文化や感謝の心等を学びます。今年度も安心・安全でおいしい給食づくりに励みますので、ご理解とご協力をお願いします。

学校給食とは

子供たちが毎日食べている学校給食では、下記の７つのことを目標としています。給食時間は、バランスのよい食事をとるだけでなく、学ぶ時間としており、毎日の学習の生きた教材となるような献立づくりを心がけています。

学校給食 ７つの目標	① 成長期にふさわしい栄養で健康な体をつくる	② 望ましい食習慣の大切さを知る学びのお手本に	③ 助け合い、マナーを守りながら楽しく食べる
④ 自然が育む命の恵みに感謝する	⑤ 食で繋がる働く人々への感謝の心を育てる	⑥ 国や地域に伝わる優れた食文化の理解を深め、未来に伝える	⑦ 食べ物を通して社会のしくみを学ぶ

栄養摂取量について

- 学校給食では、１日に必要な栄養量の１／３がとれるようになっています。また、不足しがちなカルシウムやビタミンは多めに設定されています。
- 様々な食材から栄養素を摂取できるように、食品構成も設定されています。

令和４年４月
高岡市立万葉小学校

給食の内容について

家庭では摂りにくい食品である豆類・海藻類・種実類や不足しやすい栄養素を多くとれるように工夫しています。
旬の食材や高岡産の食材を優先的に使用しています。

富山県産の牛乳を毎日200ml飲用します。

化学調味料を使わず、昆布、かつお節、煮干し等でだしをとり、薄味で素材の味を生かすように作っています。

毎月１９日は「食育の日」
高岡市の学校給食は、食育の日にちなみ、地場産の旬の食材を使用した丼献立を毎月１回実施しています。

<ごはん>　高岡産米です。カレーの日は麦入りです。混ぜごはんの具は給食室で作っています。
<パン>　無漂白の小麦粉を使用しています。米粉入りパンや国吉りんごパン等の変わりパンの日もあります。揚げパンは給食室で揚げています。

給食費について

月額 5,000 円です。
今年度より、学校給食費の個人返金対応を見直すこととなりました。

<u>連続して５日以上</u>欠席される場合は、給食を停止できます。ただし、給食費の返金は、<u>欠食届の提出（連絡）</u>があった日の<u>翌日を起算日</u>とし、<u>３日後から</u>になりますのでご了承ください。（いずれも学校休業日は含めません）

◎指定口座から、毎月月初めに引き落とされます。未納者が多いと、食材の安定した購入ができず給食運営等に支障をきたします。<u>毎月、未納のないよう残高のご確認</u>をお願いします。

～ ご家庭へのお願い ～

- 学校では、給食指導の時間に姿勢よく座り、正しく箸を持つことや、ごはん粒を食器に残さないこと等、食事のマナーが身に付くように声かけをしています。ご家庭でもご指導をお願いします。
- 給食当番の白衣は、週の終わりに当番だった児童が持ち帰りますので、<u>洗濯をして月曜日に必ず持たせてください</u>。また、給食時間に使うランチマットも週末に持ち帰りますので、洗濯をして清潔なものを月曜日に持たせてください。