

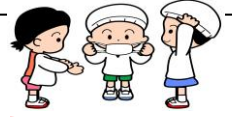


にゅうがく しんきゅう ご入学・ご進級おめでとうございます。

あたらしいがくねんはじ
新しい学年が始まりました。げんき たの がっこうせいかつ
元気で楽しい学校生活
を送るためにも、しっかりと食べて規則正しい生活を送り、
けんこう からだ つく
健康な体を作りましょう。

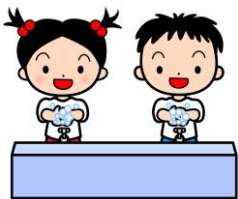
こんげつ きゅうしょくもくひょう
今月の給食目標

「給食の準備をしっかりとやろう」



やくそく まも きゅうしょく た 約束を守っておいしく給食を食べよう

●きちんと手洗いをしよう●



きゅうしょくまえ せっけんをつか
給食前は石けんを使っ
てきちんと手を洗います。
きけつ きれいなハンカチできれいに
拭きましょう。

●当番の仕事をきちんとやろう●



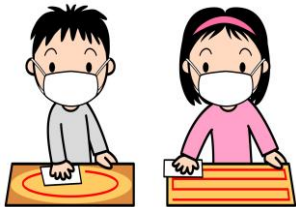
ぼうし

マスク

はくい

み じたく ととの あと
身支度を整えた後に、石けんで
手洗いをします。配膳の時はし
ゃべりません。みんなの給食を
作る大切な仕事です。責任をも
って行いましょう。

●机の上をきれいにふこう●



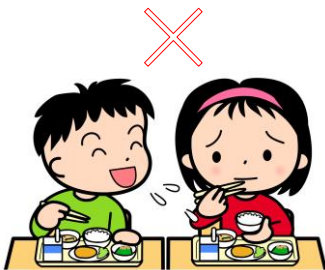
さまざま かつどう しよう つくえ
様々な活動で使用する机は
見た目はきれいでも、汚れてい
ます。給食の前は、給食用のバ
ケツとふきんで机を水ぶきし
ましょう。

●準備の時は、しゃべりません●



じゅんび とき
準備をしている時は、しゃべ
ったり、歩き回ったりしませ
ん。みなさんの給食につばや
ホコリが入ってしまいます。

●声の大きさに気をつけましょう●



た 食べている時は、大きな声で
話したり、さわいだりしませ
ん。「もぐもぐタイム」を守り、話
す時はとなりの人だけに聞こえ
るくらいの声で話しましょう。

●食事のマナーを意識してみましょう●



た 食べる姿勢や、おはしの持
ち方など食事にはマナーがあ
ります。きちんと出来ているか
考えて食べることも大切です。

●なんでも食べよう●



みなさんは体がどんどん
成長する大切な時期です。嫌
いなものでも少しずつ食べ
られるようにがんばろう。

●感謝のきもちをもって食べよう●



食べ物に恵まれていること
や給食を作るために働いて
くれた多くの人たちに感謝し
ていただきます。

保護者の皆さま



ご入学、ご進級おめでとうございます。新年度の始まりにあたり、子供たちは期待と不安を胸に抱いていることと思います。春は環境が変わり疲れが出やすい季節でもあります。十分な食事、睡眠をとり毎日を元気に過ごせるように見守ってあげてください。

学校では安全でおいしい給食で、子供たちの心と体の成長を支えていきたいと思っています。

昨年度に引き続き調理業務は「一富士フードサービス（株）」さんが行います。今年度も安全面を第一に、充実した給食を実施できますように気を引き締めて取り組んで参ります。よろしくお願いいたします。

学校給食 のめあて

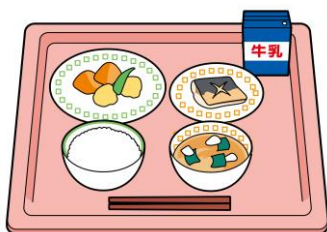
- 健康な体をつくる（成長期に適切な栄養をとり、健康の維持増進を図る）
- 食事の大切さを知る（食べることの楽しさ、大切さ、喜びを知る）
- 感謝の心をもつ（自然の恵みや給食に携わる人への感謝の気持ちをもつ）
- 食文化への理解（地域の産物や食に関わる伝統や歴史に関心をもつ）
- 社会性を養う（食事マナーや社交性を身につけ学校生活を豊かにする）
- 望ましい食習慣をつくる（望ましい食事のとり方を学ぶ）
- 食品を選択する能力をつける（正しい知識や情報から必要性や安全性の判断ができる）

日々の給食時間が「食事」という実践の活動の場です。

学校給食は
「生きた教材」です。

繰り返しの指導で食事のとり方を身に付けるようにします。

教科などの学習と関連させる事で知識を深めることができます。



一人一人の特性を考慮した指導を大切にします。

栄養価・献立作成

献立の作成は「主食・主菜・副菜・牛乳」を基本としています。文部科学省で定められた基準に基づき1日に必要な栄養量に対しての3分の1が給食で摂取できるように、また不足しがちなカルシウムやビタミン類は1日に必要量の約2分の1が摂取できるように考慮しております。

主食

主に週に4回がごはん、1回がパンか麺類になります。お米は宇都宮産のコシヒカリ米に5%の麦を加えた麦入りごはんを炊いています。パンは宇都宮産小麦「ゆめかおり」を使用しています。

おかず

ごはんを中心とした伝統的な食事の形を大切にしながらも、和洋中バラエティに富んだおかずが出せるよう心掛けております。子供たちが苦手な野菜、魚、豆類も食べやすくする工夫をしていきたいと思っています。

食材について

食材は市教育委員会の指導のもとに安全を確認されたものを使用しております。また新鮮で安価な地元の食材や旬の食材を取り入れています。

給食費について

給食費は、月額低学年 4,400 円、中学年 4,500 円、高学年 4,600 円です。お預かりした給食費は全て食材料費として使用し、他の人件費や施設設備費等は市費でまかなわれています。長期欠席（引き続き7日間以上）する場合は、事前にお申し出頂ければ受理日2日後から給食費を減額することができます。

給食の食べ方について

正しい手洗い、配膳台や机の消毒、席の配置や声の大きさに気を付けることなど、衛生面に気をつけながらも、楽しい給食の時間になることを心掛けていきます。