

# 食育だより

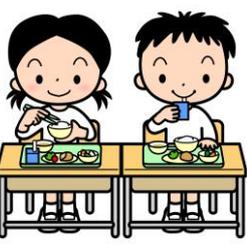


瑞穂野南小学校  
令和6年4月  
第1号

4月も半ばを過ぎ、1年生の給食も15日からスタートしました。給食の準備や後片付けに戸惑いながらもがんばっています。今年度も給食を通して、子どもたち一人一人に食育の大切さを伝えていきたいと考えています。

「食育だより」では、栄養や食生活のポイント、給食についての情報を発信していきたいと思しますので、お子さんと一緒に読んで「食」について考える時間をとっていただけたらありがたいです。

心身の健やかな成長を願い、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。

<p>がっこう 学校</p> <p>きゅうしょく 給食の</p> <p>もくひょう 目標</p>	 <p>適切な栄養で、健やかな体をつくる。</p>	 <p>食べることの大切さや喜びを知る。</p>	 <p>給食を手本に望ましい食べ方を学ぶ。</p>
 <p>自分で考え、選んで食べられるようになる。</p>	 <p>いつも感謝の気持ちをもっていただくことができる。</p>	 <p>他人のことを考えて気づかい、学校生活を豊かなものにする。</p>	 <p>伝統や歴史を学び、地域の食の文化を未来に伝えていく。</p>

## ちさんちしょういんかい 地産地消委員会

4月2日に給食の食材を納品して頂いているの方々にお集まりいただき、地産地消委員会を開催しました。

今年度も、引き続き新鮮で、安全なおいしい食材を納品いただけることを確認しました。

参加いただいた方々(左から、伊澤幸一様、プラザ・タケイ様、ユートピア・みずほの様、田崎昭夫様、田崎昌宏様)



# ほんごう きゅうしょく 本校の給食について

学校給食は、栄養バランスのとれた食事を子どもたちに提供することにより、子どもの健康の保持増進、体位の向上を図っています。

●牛乳(100%栃木県産)  
成長期に必要な「たんぱく質」や  
「カルシウム」などが多く含まれて  
います。

●副食  
・地産地消を推進し、新鮮  
で安全な食材を使用して  
います。  
・行事食・郷土料理・外国  
の料理を取り入れ、バラ  
エティに富んだ献立です。



●「学校給食摂取基準」に基づく  
栄養バランスの取れた献立

血や肉に  
なるもの



力や熱のも  
とになるもの



体の調子をと  
とのえるもの



給食には毎食3つのグループの  
食材が入っています。

●パン(週1回)  
・市指定の業者から購入しています。  
・宇都宮市産小麦粉を100%使用しています。  
・パンには不足しがちなカルシウムを補うため、  
脱脂粉乳が含まれています。

●ごはん(週4回自校炊飯)  
・お米はおいしい地元の瑞穂野米を使用して  
います。  
・コシヒカリ100%に麦5%を混ぜて不足しがち  
な食物繊維を補っています。

## ★給食費について★

保護者・教職員から集金する「給食費」は  
全額食材料費に充てています。それ以外の  
人件費、光熱費、施設設備費は宇都宮市が負担し  
ています。

- 低学年・・・4800円
- 中学年・・・4900円
- 高学年・・・5000円

※長期欠席者(休業日を除き引き続き7日間  
以上欠席する児童)は保護者の給食停止申し  
出から2日後以降の給食費を停止した分減額  
します。

今年度もよろしくお願いたします。

栄養士1名、調理員4名で衛生管理をし  
っかり行い、安心、安全、そしておいしい  
給食づくりに努めてまいります。



竹澤美枝子(チーフ)

秋本美津枝

星 優奈

金敷陽子