

# 4月 給食だより



令和7年4月 甘楽町学校給食センター

ご入学、ご進級おめでとうございます。

新しい学校、新しい学年、子どもたちは期待と不安を胸にだしていることでしょう。

給食だよりでは、ご家庭にお伝えしたい「食」に関する情報を発信していきたいと思ひます。

よろしくお願ひいたします。

## 給食がはじまります！



元気いっぱいの新入生を迎え、本年度も学校給食がはじまります。学校給食は学校教育の一環として、子どもたちが栄養バランスのとれた適切な食事を先生や友だちと一緒にとりながら、食事の大切さ、心身の健康、食品を選ぶ力、感謝の心、社会性、そして食文化などを学ぶ時間でもあります。

### 献立

次のような点に配慮しながら献立案を考え、献立会議で検討し決定しています。

- 学校給食の衛生基準に基づく衛生的な調理
- 栄養基準に沿った内容
- 季節の食べ物や、行事食、食文化
- 子どもたちの嗜好
- いろいろな食品の使用、調理法や味付け
- 食物アレルギーの配慮



◆米飯は火・水・金（給食センターで炊飯しています。）

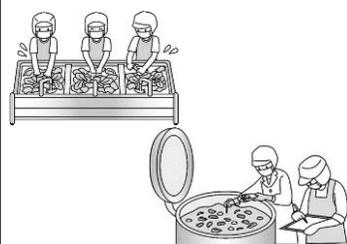
パン・種類は、月・木

◆各校からのリクエスト献立を毎月1回採用しています。

◆全国各地の郷土料理や世界の料理、おはなし給食（絵本に出てくる食材を使用）などを取り入れています。

### 調理・衛生

調理は食べる当日の朝から行ひます。生で食べる果物を除きすべて加熱調理し、加熱温度を測って安全を確認しています。調理後の料理は保温・保冷食缶を使い、温度が保てるように努めています。



### 食材

地産地消に努め、野菜やくだものなどできるだけ町内産のものを使用しています。

使用する食品は産地や商品規格書などを取り寄せ、製造内容やアレルギー情報などをチェックしています。

◆お米は100%町内産

◆野菜やくだものは、甘楽・富岡地区で栽培されたものを積極的に使用。（献立表に**太字**で記載）

◆町内産有機野菜（オーガニック野菜）を使用。（献立表に**★太字**で記載）



## 給食目標

給食の  
準備や後片づけを  
上手にしよう！

給食当番は身支度も大切な仕事です

- ★つめは短く切りましょう
- ★石けんでしっかり手洗いをしましょう
- ★マスクをつけましょう
- ★ぼうしは髪の毛が出ないようにかぶりましょう
- お願い  
お子さんが白衣などをもち帰った際に洗濯をお願いします。

## ●学校給食摂取基準について

区分	小学生(低)	小学生(中)	小学生(高)	中学生
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13~20%			
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20~30%			
ナトリウム食塩相当量(g)	1.5未満	2.0未満	2.0未満	2.5未満

文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度がとれるようにしています。また、不足しがちなカルシウムは50%、ビタミンや無機質は40%がとれるように努めています。

## 食に関する指導について

給食センターの食に関する指導の年間計画に基づいて、小中学校の給食時の訪問指導を行っています。また、各学校と連携して学級活動等で食に関する授業を行っています。

今年度も小学校、中学校を計画的に訪問指導します。

子どもたちへの食育は、生涯にわたって健やかに生きるための基礎を培うことを目的としています。食育の中心は家庭ですが、学校全体でも取り組んでいきますので、ご協力のほどよろしくお願ひいたします。



### ◆◇ 給食で初めて食べる 食材はありますか？ ◇◇

食物アレルギーは、乳児が最も多く、年齢が上がるにつれて減少します。しかし、中には学童期以降にアレルギー症状があらわれる場合もあります。

給食で初めて食べる食材がある場合は、体調のよい時に、まずは家庭で食べることをおすすめします。

