

給食だより

令和4年4月号

志木市立志木小学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。元気いっぱいの1年生を迎えて志木小学校の新学期がスタートします。志木小の調理業務は今年度も富士食品商事株式会社です。調理員と、栄養教諭の大場未歩で、おいしくて安全な給食づくりをしていきます。今年度は猪瀬栄養教諭の指導を受けながら昨年度の献立を元に志木小の学校地域教育目標「明るくあいさつのできる子 思いやりのある子 地域を大切にする子 意欲的に学ぶ子」において、食を通じた指導をすすめていきたいと思っております。

こんなことに気をつけて献立を立てています

1. 栄養のバランスを考えています

★文部科学省で決められた栄養摂取基準に添って、献立を立てています。(8訂成分表を使用)ミネラルや食物繊維が摂れる様に精白米だけでなく、麦ご飯、胚芽米、発芽玄米、古代米なども出していきます。

2. 食品の安全性に気をつけています

★化学調味料・インスタントルウの類は使いません。

(だしは、煮干・削り節・だし昆布・とりがら・とんこつでとっていきます)

★良質で安全な食品素材を使い調理するようにし、加工食品はできるだけ使わないようにしています。やむを得ず使う時は、内容成分を確認しています。

★野菜・果物は、安全性を確認した国産のものを使うようにしています。

3. 食文化を伝えられるように努力しています

★現在の食生活で見落とされがちな魚・大豆(製品)・小魚・芋類や乾物等を取り入れるようにしています。

★野菜・果物・魚などは、できるだけ地元の旬のものを使用し、季節感を出すように心がけています。

★日本に昔から伝わるケの日(普段通りの日常の日のこと)の和食をなるべく多く伝えるようにしています。あわせて、ハレの日の行事食(七草・節分・ひな祭り等)も取り入れています。

★全国に伝わる郷土料理や、世界の料理も紹介し、様々な食文化を学びます。

4. その他

★子どもたちに様々な体験をさせるために、いろいろな調理法を取り入れ、なるべく多くの食品を使うようにしています。

★健康面を考慮し、素材の味を伝えることができるように薄味にしています。志木市は、「おいしく減塩!『減らソルト』プロジェクト」を推進しています。

★噛む力を育てられる献立を工夫しています。

※食中毒防止のため、生野菜は現在使えません。プチトマトと果物以外はすべて加熱調理しています。

※食物アレルギーがあり対応が必要な方はご連絡ください。マニュアルに沿って対応いたします。



令和4年度 志木市立小学校給食実施計画(年間一人当たり180回)

1学期 4月13日(水)～7月15日(金)

2学期 8月31日(水)～12月19日(月)

3学期 1月12日(木)～3月16日(木)

※180回=182回(給食稼働予定回数) - 2回(運動会振替休業日・校外学習日)



給食費の返金について

病気や事故等、個人的理由で連続5回以上欠席の場合、3回目からが返金の対象とします。(ただし、事前に担任に申し出があり、栄養教諭が連絡を受けた場合です)

あさ 朝ごはんちゃんと食べていますか?



朝食は成長期の子どもにとっても大切なものです。朝食が体を目覚めさせるスイッチにもなります。食べてこないと勉強に集中できなかったり、イライラしたり、具合が悪くなったりする子どももいますので朝食は必ず食べてから登校できるようにご協力ください。

家庭と共に子どもたちを育てる

苦手な食べものは誰にでも少しはあると思いますが、子どもたちが自分の力で「一口チャレンジしてみよう」という気持ちになれるように食教育もすすめています。その食品をわからなくして食べさせるのではなく、教職員みんなで相談しながら食べやすくする献立の工夫に取り組みます。家庭向けのレシピ「作ってみませんか?そくほう」も発行しています。教室棟2階の給食コーナーにも置き、HPにもなるべく多く掲載していこうと考えています。希望があれば、栄養教諭までご連絡ください。



相手のことを思いやる力を育てるおもてなし会食を

個人を尊重すると同時に、(みんなが楽しくできるためにはどうしたらよいか考えられる子にするという観点で)相手のことを考え思いやりながら会食をします。それをふまえて以前はお客様を招いて「おもてなし会食」を実施していましたが、今は食事中に話せないなので、状況を見てすすめます。

食べるまでの物語を伝え、食への興味・関心を育てる「給食室からこんにちは」

さらに、献立を立てた時の思い、調理室での工夫、野菜の育つ様子や農家の方の苦労など、通常はみえにくい「食べるまでの物語」のプロセスを日刊誌「きゅうしょくしつからこんにちは」などを通してなるべくたくさん子どもたちに伝えていきます。その内容に合わせて給食室で作る様子の動画も見るができるようにしたり、屋上のスカイファームで野菜を育てている様子を伝えたりしています。



そのように学校でも様々なかたちで取り組んでまいりますが、ご家庭でのご協力もよろしくお願いいたします。

給食着について

給食当番になって、給食着をご家庭に持ち帰りましたら、洗濯をしてアイロンがけをして学校に持たせていただくようお願いいたします。ほころびがありましたら、縫っていただけると助かります。



給食セット (箸・スプーン・フォークは給食室で全クラス分準備します。)

☆テーブルクロス(35cm×45cm程度のナフキン)・給食用手ふきタオル・コップ(プラスチックか金属製)・歯ブラシ(歯磨き粉は不要)

☆給食を衛生的に食べるための必需品です。約24cm×18cmの給食袋に入れて毎日用意をお願いします。