

# 4月 給食だより

## ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートします。学校給食は、栄養バランスのとれた食事子どもたちの健やかな成長をささえるとともに、さまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りに務めてまいります。1年間どうぞよろしくお願いいたします。

### 下仁田町の学校給食について

#### 献立内容

- 主食 ごはん週3回(月、水、金)  
パン週1~2回(火、木)  
めん月2~3回
- 牛乳 ほぼ毎日200cc
- おかず 主菜・副菜・汁物をそろえるよう考えています。

#### 学校給食摂取基準

学校給食では一日に必要な栄養量のおよそ1/3がとれるようになっています。成長期に不足しがちなカルシウムは1/2を基準としています

#### どんな給食ができるのかな?

旬の食材や地場産食材をできるだけ使い、行事食や郷土料理を取り入れた給食を提供します。

1食の給食単価は小学生が282円、中学生が366円です(全額町が補助)。食材料費が高騰しており厳しい面はありますが、工夫しながら献立を作成していきます。



昨年度の給食が動画で見られます



### 給食等を通して学び、身に付けたいこと (食育の視点)



#### 食事の重要性



食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。

#### 心身の健康



心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。

#### 食品を選択する能力



正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。

#### 感謝の心



食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。

#### 社会性



食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。

#### 食文化



各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。

### 4月の給食目標 「準備や片付けを上手にしよう」

給食の準備や片づけに時間がかかってしまうと、食べる時間を十分確保できなくなってしまいます。みんなで協力し、すばやく上手に準備や片付けができるよう工夫しましょう。

給食当番はしゃべらずにすばやく身支度をしよう

衛生面に気をつけて1人分の適量を盛りつけよう

当番以外の方は配ぜんが済んだら座って待とう

