

給食だより

ぜひ、お子さんと一緒に読んでみてください。

さいたま市立与野八幡小学校

令和4年4月



御入学・御進級おめでとうございます。今年度の給食は、4月12日(火)(1年生は4月19日(火))より開始します。今年度も、昨年度に引き続き、感染症対策を行いながらの給食開始となります。前向き給食や、黙食など、制限がある中でも、安心して楽しく給食の時間を過ごしてもらえよう、安全で、おいしい給食の提供に努めてまいります。年間を通して、さまざまなメニューが登場しますので、ぜひ、御家庭でも、給食の話に触れていただくと嬉しいです。

《学校給食の紹介》

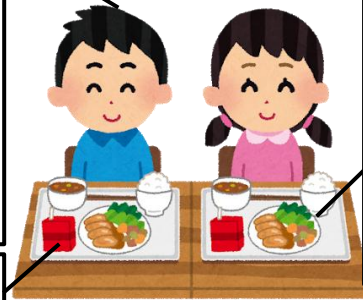
1 学校給食が目指していること

学校給食は、学校生活における「食」としての役割のほか、「食」について学ぶ教育活動の一環として、実施されています。

社交性を養う場所

- 給食の準備や後片付けでの協同
 - コミュニケーションの場
- ※現在は、感染症対策のため、前向き給食を実施していますが、本来はグループで共食をして、会食の場でのコミュニケーションを学びます。

安心・安全、おいしく、健康的な食事



「生きた教材」としての役割

- 望ましい食習慣のお手本となる食事
- 郷土料理や行事食の提供
- 旬の食材の使用
- 地域の特産物の使用
- 食材のルーツや生産・流通に関わる人についての紹介

2 学校給食の内容

主食(ごはん・パン・めん)、おかず(主菜・副菜)、牛乳を組み合わせたバランスのとれた食事です。

栄養素は一日に必要な量の1/3、不足しがちなカルシウムは1/2をまかなえるよう、計算しています。豆類や小魚など、家庭で摂取しにくい食品も、たくさん使用しています。

<1食あたりの給食に含まれる栄養素の目安量(学校給食摂取基準)>

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食物繊維	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	ナトリウム (食塩相当量)	カルシウム	マグネシウム	鉄
6~7歳	530	13~20	20~30	4以上	160	0.3	0.4	20	1.5未満	290	40	2
8~9歳	650	13~20	20~30	4.5以上	200	0.4	0.4	25	2未満	350	50	3
10~11歳	780	13~20	20~30	5以上	240	0.5	0.5	30	2未満	360	70	3.5

表に掲げるもののほか、亜鉛についても示した摂取について配慮すること。

亜鉛・・・5歳：1mg、6~7歳：2mg、8~9歳：2mg、10~11歳：2mg、

12~14歳：3mg、15~17歳：3mg

3 給食費について

- さいたま市の小学校の給食費は、月額 4,380円(1食単価 260円)です。
- 8月は給食回数が少ないため、9月分を含めることとし、年間で11か月分徴収しております。
- 給食費は、毎月10日にゆうちょ口座より引き落としされます。事前の御準備を、お願いします。
- 連続6日(休日等給食を提供しない日)以上給食を欠食する場合は、欠食開始日の前々日(休日は含まない)までに届け出ていただければ、欠食日数分の返金ができます。担任まで、御連絡ください。

《4月の献立、ここに注目!!》



1 進級祝いメニュー（4月12日）

- ★メニュー★
- 赤飯
 - 鶏の竜田揚げ
 - とうふとわかめのみそ汁
 - お祝いいちごゼリー
 - 牛乳

おめでたい日に食べられる、赤飯を提供します。日本では、古くから、赤い色は邪気を払う力があると考えられています。現在でも、お祝いの席では、災いを避けるという願いをこめて、赤飯が振る舞われることが多いです。

進級をお祝いで、クリームのトッピングがのった、かわいいゼリーを提供します。

2 1年生初めての給食（4月19日）

- ★メニュー★
- 子どもパン
 - バーベキューソースハンバーグ
 - おほしさまスープ
 - 牛乳



はじめは、食べやすくして配膳しやすいメニューからスタートします。1年間で、さまざまなメニューを提供するので、少しずつ学校の給食に慣れていってくださいね。

3 近畿地方の料理や特産品を使った給食（4月26日）

- ★メニュー★
- 麦ごはん
 - かしわのすき焼き
 - もみうり
 - 冷凍みかん
 - 牛乳

毎月1回、日本の各地方の郷土料理や特産品を使った給食を提供します。4月のテーマは近畿地方です。

奈良県で、菅原道真（学問の神様）の冥福を祈って行われる、秋祭りで食べられる料理です。かしわとは、鶏肉のことです。菅原道真が、牛と縁の深い人物だったため、牛肉を使わず、代わりに鶏肉が使われています。

奈良県の郷土料理です。きゅうりを塩でもんで作ることから、もみうりと呼ばれています。

4 旬の食材を使用したメニュー

日にち	メニュー	使われている旬の食材
12日	豆腐とわかめのみそ汁	わかめ
14日	清見オレンジ	清見オレンジ
27日	たけのこごはん	たけのこ
	さわらのねぎ味噌焼き	さわら
28日	春野菜のクリーム煮	あさり、アスパラガス、キャベツ



保護者の方へ

《ごあいさつ》
 与野八幡小学校では、栄養教諭の山本と、委託調理会社「名阪食品(株)」の調理員12名で、給食を作っています。安全・安心でおいしい給食を八幡小のみなさんに届けられるよう、力を合わせて頑張りますので、1年間、よろしくお願いいたします。

《お知らせ》
 与野八幡小学校ホームページの「学校給食」ページでは、給食だよりのカラー版や、毎日の給食の写真を掲載しています。月に2回程度の頻度で更新しているので、ぜひこちらも合わせて御覧ください。