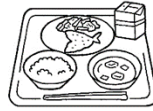


4月 給食だより



令和8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。色とりどりの花が咲き誇る中、希望に満ちあふれた新年度が始まりました。みなさんの学校生活がより充実したものになるように、日々の食事を通して応援していきたいと思ひます。1年間、よろしくお願いいたします。

学校給食は、「食」を学ぶ時間です！

学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど様々なことを学ぶための時間です。

学校給食の目標

<p>食育基本法が成立したのを受け、学校給食法も改正されました。学校給食では新たに7つの目標を定めています。</p>	 <p>①適切な栄養の摂取による健康増進を図る。</p>	 <p>②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むための判断力を培い、望ましい食習慣を養う。</p>	 <p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性と協同の精神を養う。</p>
 <p>④食生活が自然の恩恵によって成り立つことを理解し、生命を尊重して自然環境を大切にすることを養う。</p>	 <p>⑤食生活がさまざまな人の活動に支えられていることを理解し、勤労を重んずる態度を養う。</p>	 <p>まごはやさしいの野菜</p> <p>⑥わが国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深める。</p>	 <p>スーパー</p> <p>⑦食料の生産、流通、消費について正しい理解に導く。</p>

ご家庭の方へのお願い

給食では旬の食材を取り入れていますが、骨のある魚、皮つきの果物など食べるのにひと手間かかるものは面倒だからと、敬遠されがちです。食べ方がわからない場合もありますので、ご家庭で食べ方も教えていただければと思います。また、初めて食べる食品でアレルギー症状がでることがあります。献立表を確認いただき、食べたことのない食品が給食にできる場合は、ご家庭で事前に試していただくと安心です。



甘楽町の学校給食について

献立内容

- ◆主食 ごはん週3回（火・水・金）（給食センターで炊飯しています。）
パン週1～2回（月・木）
麺 月2回程度（木）
※4月は、水不足による節水対策のためパンの回数が増えています。
- ◆牛乳 ほほ毎日200ml
- ◆おかず 主菜・副菜・汁物をそろえるように考えています。



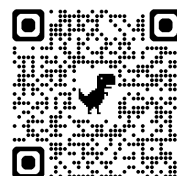
どんな給食ができるのかな？

- ◆地産地消に努め、できるだけ町内産のものを使用しています。
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。
町内産有機野菜（オーガニック野菜）を使用。
- ◆使用する食品は産地や製造内容、アレルギー情報などをチェックしています。
- ◆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。

学校給食

学校給食では一日に必要な栄養量の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。

甘楽町学校給食センターは、中学校の北側に隣接しています。所長1名、栄養教諭1名、アレルギー担当栄養士1名、調理員14名、配送員2名の計19名で、小幡小、新屋小、福島小、甘楽中の給食を作っています。今年度もスタッフ一同心を込めて、おいしい給食を作っていきます。よろしくお願いいたします。



給食センターHPでは、献立表・給食だよりなど給食センターの取り組みをご覧いただけます。