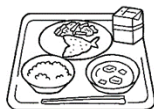


4月 給食だより



令和6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いでいることでしょう。そんな子どもたちを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくために、今年度も楽しく、安全でおいしい給食を目指していきますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

給食がはじまります！



元気いっぱいの新生を迎え、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・麺類は、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。

◆群馬県の郷土料理や全国各地の郷土料理、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います。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

地産地食に努め、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！

給食当番の約束



●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願いいたします。



◆◆ 献立表を活用ください ◆◆



献立表には料理名だけでなく、給食に使われている食品やエネルギー量などが書かれています。献立表をみながら、使われている食品や、地域の郷土料理・行事食などの食にまつわるお話を、お子さんと一緒にしていただけたらと思います。