



4月 給食だより



令和8年度
中太閤山小学校



ご入学・ご進級おめでとうございます

子供たちの健康を保つために大切な食事のひとつである給食、子供たちが楽しみになるようなおいしい給食を提供していきたいと思っています。1年間よろしくお願いたします。



学校給食について

給食の栄養摂取基準は、1日に必要な栄養量の1/3を基本に、不足しがちなミネラルやビタミン類・食物繊維は多めにとれるように設定しています。身体測定の結果等を参考に、学期ごとに調整しています。

また、いろいろな食材を使用し、食体験が豊かになるようにしています。ご家庭でも未経験の食材がある場合は、事前に一度お試しくださいなど、ご協力をお願いいたします。

 ごはん	<p>週3回（月・水・金、第3・5火曜日） カレーの日は麦ごはんです。季節に応じた混ぜご飯の日もあります。</p>
 パン	<p>週2回（火・木 ※第3・5火曜日はごはん） コッパン、食パンの他に、米粉を粉の50%使用した米粉入りパン等があります。</p>
 おかず	<p>焼き物・炒め物・揚げ物・和え物・煮物等、バラエティに富んだ献立を心がけています。料理に合わせて、うるめ削りや昆布、煮干しでとろろだしを使用しています。 また、旬の食材や地元の食材（地場産物）を使うようにしています。</p>
 牛乳	<p>富山県産の牛乳を使用しています。成長期の子供たちに必要なたんぱく質やカルシウムがたくさん含まれています。家庭でも毎日牛乳1本か、乳製品（ヨーグルト・チーズ）を1品（給食がない日は2品）とりましょう。</p>

学校給食の衛生管理

給食を作るときに最も気を使うのが「衛生管理」です。その中でも特に、次のことを注意しています。

<p>手洗いの徹底</p> 衛生	<p>エプロン・器具の使い分け</p>	<p>温度の確認</p>	<p>出来上がり時間の調整</p>
-----------------------------------	----------------------------	---------------------	--------------------------

給食スタッフの紹介

本校の給食調理業務は、シダックス大新東ヒューマンサービス株式会社に委託しています。4名の調理員が衛生・安全に気を付け、心を込めて調理しています。

ご家庭へのお願い

- ・食事のあいさつや基本的な食事マナーを日頃から実践しましょう。食事中は「ながら食べ」にならないよう、テレビを消しましょう。
- ・毎月19日は「食育の日」です。家族で食事の準備・片付けをするなど、「食」について話す機会をつくってください。
- ・マスクと三角巾は毎日使用します。衛生的に使用できるようにご配慮ください。
- ・給食の白衣は、給食当番の月曜日に忘れず持たせてください。（6年生はエプロン）