



4月給食だより

令和6年度 4月号
佐賀市立川上小学校



新年度が始まりました。新入生のみなさんも在校生のみなさんも、これから始まる新しい生活に、不安と期待が入り混じっていることと思います。楽しい学校生活を送るためには、健康第一！特に、環境が変わる4月は疲れがたまりやすい時です。早寝早起きを心がけ、朝ごはんをしっかり食べて登校するようにしましょう。

学校給食では、安全や衛生に配慮し、栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期の心と体の発達を支えていきたいと思っています。1年間 よろしく願いいたします。



がっこうきゅうしょく

学校給食について



「学校給食法」に基づき、教育活動の一環として実施されるものです。成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、望ましい食習慣と食に関する実践力を身につけさせるための重要な教材としての役割も担っています。

がっこうきゅうしょく 学校給食 もくひょう の目標



※「学校給食法」
第2条より
抜粋・要約

1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。	2 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。	3 明るい社会性と協同の精神を養う。
4 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。	5 食生活が多くの人々の勤労支えられていることを理解し、感謝する。	6 伝統的な食文化を理解する。
7 食料の生産、流通及び消費について正しく理解する。		

えいせいかんり 衛生管理

献立は栄養士が作成し、調理は安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。 白衣やエプロンは作業ごとに交換します。	野菜・果物は流水で3回以上洗います。 キャベツなどの葉物野菜は、葉をバラバラにしてから洗います。	生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。 和え物の野菜はすべて加熱・冷却してから和えます。	調理後2時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。
---	---	--	--------------------------------------



きゅうしょくとうばん

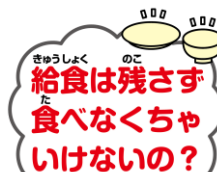
えいせい

給食当番の衛生チェック

- 髪の毛が出ないように帽子をかぶる
- 髪が長い人は結びましょう
- 手はせっけんできれいに洗う
- 爪は短く切っておきましょう
- ※手にけがをしている人や、おなかの調子が悪い人は、担任の先生に知らせて当番をかわってもらってください。
- マスクで鼻と口をおおう
- 清潔な白衣（エプロン）を身に着ける
- 清潔なハンカチを用意する
- ※白衣を床でたたんだり、食器や食缶を床に置いたりしないようにしましょう。



給食当番は1週間の交代制です。週末に給食を着持ち帰りますので、次に使うお子さんが気持ちよく着られるよう、洗濯をお願いします。
(アイロンがけは不要です)次の登校時に、忘れずに持たせてください。



★食べきれないと困ったら、食べる前に量を減らしましょう。

がっこうきゅうしょく 学校給食の食事内容について



学校給食の献立は、文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が作成しています。1日に必要な栄養量の1/3程度を基本に、不足しがちなカルシウムやビタミン類は多めにとれるよう考慮し、食材や調理方法を工夫して提供します。残さず食べることで、必要な栄養をしっかりとることができまので、食べられる人は、盛り付けられた量を食べ切るよう心がけましょう。

苦手な食べ物があつたり、食べられる量が少なかつたり、給食を食べることに不安を感じている人は、無理をしなくて大丈夫です。成長するにつれて、だんだんと食べられるようになりますので、少しずつ慣れていきましょう。



おしらせ

物価高騰による影響は、学校給食も例外ではありません。令和6年度からは主食であるご飯・パンや牛乳・肉・魚・野菜・調味料など全体に渡って値上げ予定となっています。佐賀市では今年度も給食費の補助金交付が予定されています。保護者のみなさまには前年度同様、1食単価235円の負担となります。ご協力とご理解のほど、お願いいたします。