

## ご入学・ご進級おめでとうございます

桜の花の便りとともに、今年も新しい学年がスタートしました。ご入学・ご進級おめでとうございます。子ども達は期待に胸をふくらませ、また不安も少し抱いていることでしょう。子ども達が1年間、それぞれの力を伸ばして元気に成長していくために、今年度も学校給食や食に関する指導を通して応援していきたいと思えます。

給食は、11日(木)から始まります。これから学校給食を通して、いろいろな食材に出会い、食べ物の名前を知ったり、季節の味や料理を知ったりして、たくさんの食の体験をしてもらいたいです。ぜひご家庭でも、給食や食べものについて話題をとりあげていただければと思います。

## 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>まごはやせいの食育</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>⑦食料の生産、流通、消費について正しい理解に導く。</p>

保護者の皆様には、学校給食の目標をご理解の上、今後ともご理解ご協力のほど、よろしくお願ひいたします



# 名張小学校の給食

## 《主食》

月曜日	白飯
火曜日	麦飯
水曜日	麦飯
木曜日	パン
金曜日	麦飯

白飯：名張産コシヒカリのおいしさを味わいます。

麦飯：精麦が5%入っています。食物繊維等の栄養素を補います。

パン：コッペパン・食パン・減量パン・黒糖パン・ミルクパン等があります。

(ごはん・パンとも名張市瀬古口の日新フーズさんより届きます。)

## 《牛



毎日1本(200cc)つきます。時々、発酵乳もつきます。

(滋賀県の日本酪農さんから配送されます。)

## 《主菜・副菜(おかずなど)》

☆安全性を考えた材料を使用し、なるべく無添加、低添加の食品を使用しています。

☆季節の食品を幅広く取り入れ、多くの食品に親しめるようにしています。

☆味や料理法が重ならないよう、献立に変化をもたせています。

☆加工食品等の使用をなるべく避け、手作りを心がけています。(カレーなどのルーも手作りです。)

☆オーブンを利用した焼き物(ハンバーグ、焼き魚等)もします。

☆国産や地元産の食材を中心に使用します。

(やむを得ず外国産の食材を使用するときは、安全性の確認のとれたものを使用します。)

☆出汁は煮干し・昆布・かつお節・ベイリーフ(月桂樹の葉)など天然の出汁をとるよう心がけています。

こうすることで素材の味が生かされます。

## 《調理業務について》

本校の給食調理業務は、(株)魚国総本社が行っています。



調理員 城越 麻紀

新谷 直子

福井 加代子

加藤 知美

寺坂 亮

栄養職員 矢崎 泉美

安全でおいしい給食づくりにはげみますので、どうぞよろしくお願いいたします。

## 《給食停止の扱いについて》

病気・入院などによる長期にわたる欠席で、給食実施日で連続8日以上欠席の場合、給食を停止することができます。

(この場合、学級担任を通じて連絡をして頂ければ、連絡を受けた翌々日から欠食扱いとなります。)欠食分の給食費は

学年末に調整します。その他給食の対応については学校にご相談ください。

## 《お知らせとお願い》

・給食費は今年度より1食300円、月額5,000円となります。ご理解・ご協力のほどよろしくお願いいたします。