



# 給食だより



## 新年度のスタート

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も給食室では、調理員8名と栄養教諭1名で安全・安心なおいしい給食づくりを心がけて参ります。

給食は4月11日（金）開始です。1年間、よろしくお願いいたします。

## 学校給食について

学校給食は、体の発達を支援することはもちろん、料理の歴史や食材について学ぶこともできます。また、生徒たちにとって、一食に必要な食事量を知ることができる生きた教材でもあります。目で見て、体で感じ日々の給食を味わっててください。

### 【献立について】

#### 1. 安全でおいしい給食を心がけています。

学校給食の栄養摂取基準を考慮するだけでなく、使う食材の安全性も意識しています。化学調味料やインスタントのルウは使用せず、出汁は削り節・だし昆布・煮干し・鶏ガラ・豚骨などを使用し、素材の味を活かした調理を心がけています。また、良質で安全な食品素材を使って調理をし、ハンバーグやコロッケ、グラタンなどは出来る限り手作りをしています。

#### 2. 様々な食品を幅広く使用しています。

子供の頃からいろいろな食品に触れ様々な食体験をすることで、味覚の発達や望ましい食習慣の形成につながります。そのため、給食ではいろいろな調理法を取り入れ、なるべく多くの食品を使うことを心がけています。また、野菜・果物・魚など旬の食材を使い、季節感のある献立作成を心がけています。

#### 3. 地産地消や食文化の継承を進めています。

給食では、埼玉県産の食材を積極的に使用しています。また、行事食や埼玉県をはじめとする各地域に伝わる郷土料理など、日本の伝統的な食文化を給食を通じて紹介しています。

さらに、現在の食生活で見落とされがちな魚や小魚、大豆・大豆製品、いも類や乾物などを取り入れた和食も、なるべく多く伝えられるように心がけています。



### 【衛生について】

給食室では、学校給食における衛生管理の基準に基づいて、丁寧な手洗いをはじめ、材料の検品、加熱調理したものの温度の確認など、衛生的な調理作業に努めております。近年は細菌性の食中毒により、ノロウイルスなどのウィルス性の食中毒が増えています。ご家庭でも手洗いやうがいの習慣をつけるようお願いします。



### 【献立表及び給食使用食材について】

献立表は、毎月さくら連絡網で配信いたします。当日の食材の都合により献立が変更になる場合もありますので、あらかじめご了承ください。

### 【給食費について】

給食費に関しては、別紙で集金額予定表を配布しております。詳しい金額や引落日はそちらをご確認ください。なお、初回引落しは**4月28日(月)**です。必ず前日までの入金にご協力をお願いいたします。

### 【給食停止と返金について】

病気などで5日以上連続して給食を食べないことがわかった場合は、**事前に**申請することにより、給食を停止し、申請日の4日目以降から給食費を返金することができます。事前に、担任を通じてご連絡ください。

### 【白衣・帽子・マスクについて】

給食当番は週末に白衣を持ち帰り、ご家庭で洗濯・アイロンがけをして持たせていただくよう、お願いします。**当番の際はマスクの準備をお願いします。**

また、体調不良（腹痛・下痢・嘔吐が続いている場合）の時は給食当番の交代をお願いする場合があります。

