



## にゅうがく しんきゅう ご入学、ご進級おめでとうございます

げんき いっぱいの新入生を迎え、給食が始まります。本年度も「安全、安心、おいしい、楽しい給食」を目指します。学校給食センター職員一同、安心して給食の時間を過ごせるよう、感染対策・衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食づくりに努めていきます。

## しょくいく そだ ちから 食育で育てたい『6つの力』

学校での食育の教材は、毎日の給食です。学校給食センターでは、文部科学省『食に関する指導の手引』『学校給食実施基準』で定められた方針にそって、給食を作っています。学校では、『6つの力』を家庭科や生活科、総合的な学習の時間など様々な機会を通して食育を進めていきます。

**しょくじ じゅうようせい  
食事の重要性**

食事に興味関心を持ち、楽しく食事ができる



● 給食について話す

**しんしん けんこう  
心身の健康**

栄養について知り、食べ物の大切さを考えられる



● 好き嫌いをなく食べる

**しょくひん せんたく のうりょく  
食品を選択する能力**

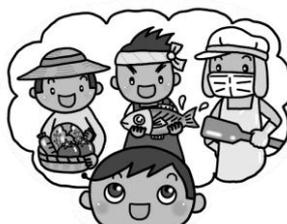
知識や情報をもとに、自ら判断する



● 食べ物について調べる

**かんしゃ こころ  
感謝の心**

食に関わるさまざまな人の仕事ぶりを知る



● 心を込めてあいさつする

**しゃかいせい  
社会性**

食事を通して、協力し人を思いやささを育む



● 配膳の準備をする

**しょくぶんか  
食文化**

地域の多様性や豊かさを知り、大切にする



● 行事食・郷土食を食べる



## 川島町の食材を積極的に取り入れています。

川島町の学校給食ではKJブランド認証品である「川越藩のお蔵米」彩のきずな、特産品のいちごのほかに埼玉県内屈指の生産量を誇るいちじくなど色々な農産物を使用しています。そんな新鮮な農産物を学校給食では積極的に使用しています。また地元の**笛木しょうゆ**や**かわじま工房**で作られた調味料も使用しています。



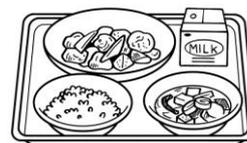
給食費は食材料費にのみ使われており、施設の維持管理費などは町が負担しています。1ヶ月あたり小学生の給食費は4000円・中学生の給食費は4900円、1ヶ月の喫食回数<sup>1</sup>が提供回数<sup>2</sup>の半数に満たない場合は、1食あたり小学生は230円、中学生は280円の日割計算となります。



給食費については、小中学校ともに口座振替が基本となっています。振替日は原則、毎月15日です。(再振替は26日)ご確認をお願いします。



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」に基づいて作成しています。1日に必要な栄養量の1/3程度を基本とし、日頃の食事<sup>1</sup>で不足しがちなカルシウムや鉄、ビタミン類、食物繊維は多めにとれるように基準値が決められています。



児童または生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準 (令和3年4月1日一部改正施行)

区分 (単位)	基準値			
	児童(6歳7歳)の場合 (低学年)	児童(8歳~9歳)の場合 (中学年)	児童(10歳~11歳)の場合 (高学年)	生徒(12歳~14歳)の場合 (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%			
カルシウム (mg)	290	350	360	450
マグネシウム (mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2	3	3.5	4.5
ビタミンA (μgRAE)	160	200	240	300
ビタミンB1 (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2 (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	25	30	35
食物繊維 (g)	4以上	4.5以上	5以上	7以上
ナトリウム (食塩相当量) (g)	1.5未満	2未満	2未満	2.5未満

(注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。

亜鉛・・・児童(6歳~7歳)2mg、児童(8歳~9歳)2mg、児童(10歳~11歳)2mg、生徒(12歳~14歳)3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

3 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

※このおたよりは不要になりましたら雑紙(紙・布の収集日)として資源化できます。