

たのしいきょうしやく

令和3年4月
川島町学校給食センター
給食だより1号

ご入学・ご進級おめでとうございます



色とりどりの花が咲き誇る中、新しい1年がスタートしました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。今年度も引き続き、感染予防対策をとりながらの給食時間となりますが、川島町の子どもたちが安心して給食を食べられるよう、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。1年間よろしくお願ひいたします。

学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。



給食時間における、準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。



給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通し、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



川島町の食材を積極的に取り入れています。

川島町では、特産品であるお米やいちごのほかに埼玉県内2位の出荷量を誇るいちじくなど色々な農産物が採れます。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。



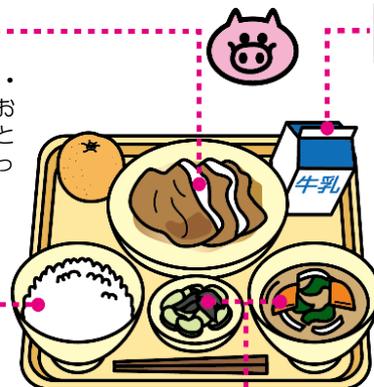
給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です！

主菜

肉、魚、卵、大豆・大豆製品など、おもに体を作るものになる食品を使ったおかず

牛乳

骨や歯をつくるもとになるカルシウムを多く含む



主食

ごはんやパン、めん類など、主にエネルギーのもとになる食品

副菜・汁物

野菜、きのこ、いも、海藻類など、おもに体の調子を整えるもとになる食品を使ったおかずや汁物

学校給食で使用する米は埼玉中央農業協同組合のご協力により、KJブランド認証品である「川越藩のお蔵米」彩のきずなを使用しています。





給食費は食材料費のみに使われています。人件費や施設の維持管理費などは町が負担しています。1ヶ月あたり小学校は4000円・中学校は4900円、1ヶ月の喫食回数が提供回数の半数に満たない場合は、1食あたり小学校は230円中学校は280円です。



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) ご確認ください。

献立について

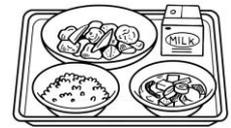
心も身体も大きく成長するためには健康が第一の条件ですが、その健康を保つために最も重要なのが毎日の『食事』です。学校給食では次のような点に注意しながら献立作りをしています。

安全でおいしい給食作り

- ・良質で安全な食品を選定しています。(加工食品に使用されている材料の産地の確認など)
- ・できるだけ手作りを心がけています。(鰹節でのだし取りや埼玉県産小麦を使った手作りルーなど)

地場産物の活用と季節感のある献立作り

- ・国産食材の使用、特に地場産物の使用を心がけています。
- ・旬の野菜や果物、行事食などの使用を心がけています。



噛みごたえのある料理

- ・よく噛んで食べる習慣が身につくように、豆料理や小魚なども取り入れています。

食文化の継承

- ・日本に昔から伝わる伝統料理や郷土料理、魚料理などを取り入れています。



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。

① 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。