

4月給食だより

令和6年度
倉敷市立真備学校給食
共同調理場

入学・進級おめでとう



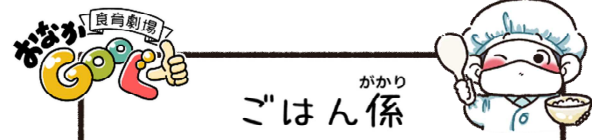
うらかな春の日差しのもと、ピカピカの新入生を迎え、新年度が始まりました。ご入学・ご進級おめでとうございます。4月は、新しい生活への期待に胸を膨らませる一方で、環境が変わり、疲れやストレスがたまりやすくなる時期でもあります。夜は早めに寝て、朝食をしっかり食べてから登校することが大切です。

今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。学校給食へのご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。

「学校給食」は生きた教材です！



学校給食は、「学校給食法」に基づき実施されるもので、栄養バランスのとれた食事を提供することにより成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図るとともに望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることなどを目的としています。単なる食事ではなく、教育の一環に位置付けられています。



給食当番活動を通して学ぶこと

給食当番は交代制で、給食の準備・配膳・後片付けなどを行います。当番活動を通して、衛生への配慮や配膳の仕方を身に付けるだけでなく、自分自身で考えて行動すること、責任をもって役割を果たすこと、友達と協力して仕事をするなどを学びます。



【給食のおたよりについて】

- ★給食だより・・・食に関する情報
 - ★献立予定表・・・日々の献立内容
 - ★くらちゃん通信・・・保護者向け食育情報
- ぜひ子どもたちと一緒にご覧ください！

きゅうしよくとうばん しこと
給食当番のお仕事に、
すこしずつ慣れていきましょう。

真備調理場の給食！



【給食作りにかかわる人】

- ・真備調理場：所長1人 事務1人 栄養士2人
 - ・東洋食品（調理部門委託）：栄養士・調理員計18人
- 合わせて22人で給食作りをします！

【主食の種類と回数について】

- ごはんの日 週4回（月・火・水・金）
- パンの日 週1回（木）
- めんの日 月2回（水）※中華めん・ソフトめん・うどん

倉敷市では、米飯を中心とした和食献立を立てることで、米をはじめ、地域の農産物を取り入れた地産地消給食を推進しています。

【給食の品数について】



【主菜】

肉・魚などを揚げたり焼いたりして手作りのタレをかけたりします。

【副菜】

野菜を中心にしたあえ物などです。

【デザート】

季節の果物やヨーグルト・ゼリーなどがつきます。

【主食】

ごはん：週4回
パン：週1回
めん：月1～2回
※主食の量は学年によって異なります。



【牛乳】

毎日200mlの牛乳がつきます。

【汁物・煮物】

季節の食材を中心にしたあたたかいおかずなど。

【栄養管理・献立作成】

「学校給食摂取基準」に基づいて、1日に必要な栄養素の3分の1程度を摂取できるように考えて栄養士が献立を立てます。カルシウムは1日に必要な栄養素の2分の1など、家庭での食事では不足しがちな栄養素を補えるように工夫しています。

様々な食品や調理法を取り入れます。行事食、郷土料理、外国の料理などバラエティーに富んだ献立も取り入れます。お楽しみに！

