

給食だより

令和8年4月

さいたま市立大砂土小学校

希望に満ちた新年度の始まりです。子どもたちは期待と不安を胸にいただいていることと思います。子どもたちを応援し、心と体の健やかな成長を支えて、今年度も『安心・安全でおいしく楽しい給食』を目指し、給食室一同力を合わせていきます。御家庭におかれましても学校給食について、御理解と御協力をお願いいたします。



❀ 学校給食の役割 ❀



学校給食は、栄養バランスのよい食事によって、子どもたちの心身の健康や発育、発達を支え、食に関する指導を効果的にすすめるための「生きた教材」でもあります。特に給食の時間では、準備から後片付けまでの実践活動を通して、望ましい食習慣や食に関する実践力が身に付きます。

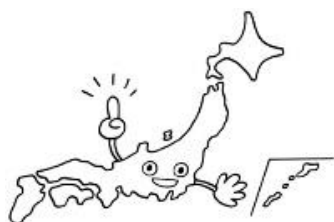
また、地場産物や郷土料理、行事食を取り入れているので、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めることができます。

❀ 献立について ❀

- 「学校給食摂取基準」をもとに多様な食品を適切に組み合わせ、栄養バランスが良い献立を作成します。児童の1日の摂取基準に対する学校給食の各栄養素等の割合が1/2~1/3になるようにしています。
- 主食（ご飯・パン・めん）、牛乳、おかず（主菜・副菜）を組み合わせた献立です。
- 郷土食、行事食、地場産物を活用した料理、季節（旬）を感じる料理、世界の料理、噛みごたえのある料理等、様々な献立を提供します。
- 可能な限りさいたま市産、埼玉県産、国産の食材を使用します。



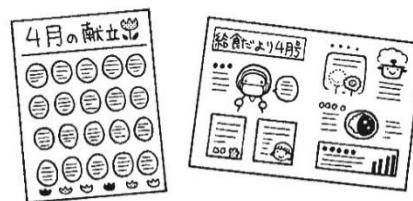
❀ 19日は食育の日 ❀



毎月19日は、食育の日で、「食」について考える日です。給食では、毎月19日前後に、全国各地の郷土料理、特産品を取り入れます。給食を通して伝統の味、各地の食材を楽しみながら、豊かな感性を育みます。4月は九州地方の郷土料理です。お楽しみに♪

❀ 献立表、給食だより ❀

毎月、献立表や給食だよりをお子さんを通して御家庭に配布します。献立表や給食だよりを見ながら、給食のことなどをお子さんとの話題にしてください。給食のレシピを『たより』に掲載しますので、ぜひ、御家庭でも参考にしてください。また、『献立のレシピを知りたい』など、その他お気軽に相談ください。



❀ ご家庭でも ❀

- 味覚は繰り返し経験することで育ちます。苦手なものも少しずつ食べられるように練習しましょう。
- 命をいただいて食べていること、食事ができるまでに携わっているすべての人への感謝をこめて、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつができるようにしましょう。
- 正しい箸の持ち方、食器の置き方（左側がご飯、右側が汁椀）を身に付けましょう。
- 朝食は一日の始まりのスイッチです。食べる習慣を身に付けましょう。
- 家族そろって食べる機会をぜひ作ってください。給食も話題にしていただけたら幸いです。



給食の調理は、前年度に引き続き、株式会社若菜が担当します。給食室一同、安全な給食を届けられるよう努めてまいります。1年間よろしくお願いいたします。