

食育だより

令和6年度4月号
さいたま市立新和小学校

4月分のみ児童数配

ご入学、ご進級おめでとうございます。新年度が始まりました。食を通じて、子どもたちが元気に毎日過ごしていけるように努めていきますので、よろしくお願いいたします。

学校における食育とは

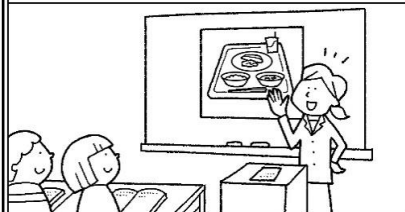
食育は生きる上での基本で知育、徳育、体育の基礎となるべきものとされています。学校においては、食に関する指導を通して子どもたちが望ましい食習慣や食に関する知識を身に付けられるようにすすめていきます。



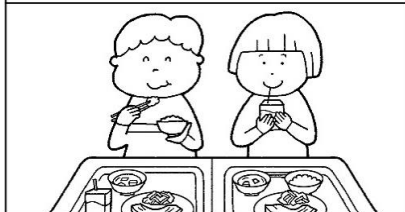
学校における食に関する指導の内容

食に関する指導は、学校の教育活動全体を通して行います。

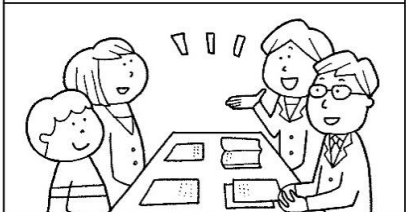
教科等の時間



給食の時間



個別的な相談指導



給食費・給食回数

- 給食費は1か月4,900円（一食あたり291円）です。
※令和6年度から、給食費が改定になります。
- 給食回数は、年間185回です。（1年生は180回です。）
※給食費の減額は、連続5日を越えて欠食の場合に、届出の翌々日からとなります。
連続5日以内の欠食は減額しませんので、予めご了承ください。（市立学校共通）

給食室紹介♪

- ※栄養教諭 石田 真依（いしだ まい）
- ※調理は委託会社 東京天竜(株)が担当します。

給食は十分な衛生管理のもと、子どもたちの成長や健康のために栄養バランスを考えて作っています。また、給食を通して多くの食経験ができるよう、体験活動や様々な食材の活用、地域を生かした地産地消を推進していきます。

本年度も安心・安全でおいしい給食を提供するために調理員一同努力してまいりますので、よろしくお願いいたします。



新和小的給食の魅力はこんなところですよ！



毎月おいしい食材を使うことができる

地域の生産者の方とのつながりがあり、地産地消を推進しています。
また、季節ごとに使用できる食材を聞き、献立を作成しているため、旬のおいしい食材を使用することができます。

手作りメニューを取り入れる工夫をしています

調理機器が完備されており、学校での手作りメニューが豊富です。
ゼリーやカップケーキなどのデザートやジャンボぎょうざ、ピザパンなど、給食室で子どもたちの喜ぶ姿を思い浮かべながら手作りをしています。



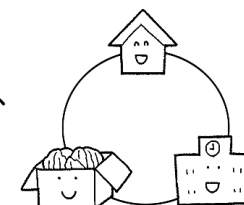
ヨーロッパ野菜を使用した給食

生産者や給食納入業者の方々の協力もあり、ヨーロッパ野菜を給食で使用することができます。
見慣れない色をしているものがあるため、最初は驚くかもしれませんが、給食室でおいしく食べられるように調理をしています。

家庭・地域・学校の連携で食育をより豊かなものに！

子どもたちの食育は、生涯にわたって健やかに生きるための基礎を培うことを目的としています。

子どもたちが、食に対する知識を深めて、日常生活で実践していくためには、家庭と学校が連携して食育に取り組むことが重要になってきます。また、地域のよさを理解してもらうために、地場産物を給食に取り入れたり、農家や地域の方々との交流を深めたりしていきます。食育の中心は家庭ですが、学校全体でも積極的に取り組みますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。



給食当番は身支度も大切な仕事です

★つめは短く
切りましょう

★石けんで
しっかり手洗いを
しましょう

★マスクをきちんと
つけましょう



★ぼうしは髪の毛が
出ないように
かぶりましょう

お願い

お子さんが白衣などを
持ち帰った際に
洗濯をお願いします。

献立表確認のお願い

食物アレルギーは、乳児がもっとも多く、年齢が上がるにつれて減少していきます。

しかし、中には学童期以降にアレルギー症状があらわれる場合もあります。給食で初めて食べる食材がある場合は、体調のよい時に、まずは、家庭で食べてから給食で食べることをおすすめします。

