

# 給食だより 4月号

発行 木城町学校給食調理場  
令和6年度

## 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、朝食をしっかりと食べてから登校することが大切です。今年度も、安心・安全で美味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させ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、以下の7つの目標を達成することを目指しています。



<b>学校給食の目標</b> <small>※「学校給食法」第2条より抜粋・要約</small>	<b>1</b> 適切な栄養の摂取による健康の保持増進。 	<b>2</b> 食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営む判断力や望ましい食習慣を養う。 	<b>3</b> 明るい社会性と協同の精神を養う。 
	<b>4</b> 自然の恩恵への理解を深め、生命、自然を尊重する精神や環境の保全に寄与する態度を養う。 	<b>5</b> 食生活が多くの人々の勤労に支えられていることを理解し、感謝する。 	<b>6</b> 伝統的な食文化を理解する。 



### 栄養管理と献立作成

#### 栄養

「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士が献立を作成しています。「学校給食摂取基準」では、1日に必要な栄養量の3分の1程度を目安に、カルシウムは2分の1など、家庭での食事で不足しがちな栄養素を補えるように基準値が定められています。

「主食・主菜・副菜・汁物・牛乳」の組み合わせを基本に、さまざまな食品や調理法を取り入れ、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を実施します。

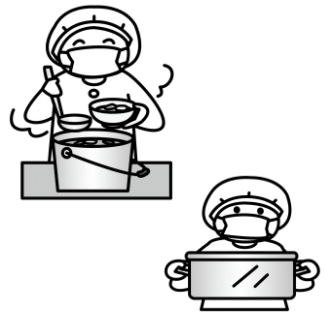


## 給食には、たくさんの学びが詰まっています……



## 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つけるだけでなく、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学びます。(1年生は4年生が準備してくれます)



### ☆令和6年度の給食費☆

〈1食単価〉 前期課程：237円/日      後期課程：265円/日  
 〈月額〉 前期課程：4,300円/月      後期課程：4,800円/月



令和2年度より、全額町の助成(木城町の子育て対策として)となりますので、保護者負担はありません。

**木城町の給食では『地産地消』の活用しています！**

木城町の学校給食では、地元の食材を積極的に取り入れるようにしています。お米はすべて木城産で、旬の新鮮な野菜や肉類も活用しています。

また、木城町役場より、町内産の「豚肉」または「牛肉」、そして無農薬で育てられた有機野菜やお米を提供していただいています。

愛情がたっぷりこもったおいしい町内産の野菜やお肉を給食に活用することで、さらに給食がおいしくなります！