

給食だより



志木市立志木中学校
R5年4月号

ご入学、ご進級おめでとうございます。新入生を迎えて新学期がスタートしました。1年生のみなさんは小学校と違う部分もあり、はじめは戸惑うことがあるかもしれませんね。わからないことは先生や先輩に聞きながら、だんだんと志木中学校の生活に慣れてください。

「食教育の教科書」となるようなおいしくて安全な献立を立てていきます。志木中の学校教育目標「考える人 思いやりのある人 たくましい人」にむけて、食に関する指導をすすめていきたいと思っておりますので、ご家庭のご協力を引き続きよろしくお願いいたします。

You are what you eat! (あなたの体は、あなたが食べたものでできている!)

志木中学校の献立について



1. 栄養のバランスを考えています

★文部科学省で決められた栄養摂取基準に添って、献立を立てています。(8訂成分表を使用)ミネラルや食物繊維が摂れるように精白米だけでなく、麦ご飯、胚芽米、発芽玄米、古代米なども出していきます。

2. 食品の安全性に気をつけています

★化学調味料・インスタントルウの類は使いません。(だしは、煮干・削り節・だし昆布・とりがら・とんこつでとっていきます)

★良質で安全な食品素材を使い調理するようにし、加工食品はできるだけ使わないようにします。やむを得ず使う時は、内容成分を確認します。

★野菜・果物は、安全性を確認した国産のものを使うようにしています。

3. 食文化を伝えられるように努力しています

★現在の食生活で見落とされがちな魚・大豆(製品)・小魚・芋類や乾物等を取り入れるようにしています。

★野菜・果物・魚などは、できるだけ地元の旬のものを使用し、季節感を出すように心がけています。

★日本に昔から伝わるケの日(普段の日)の和食をなるべく多く伝えるようにします。あわせて、ハレの日の行事食(七草・節分・ひな祭り等)も取り入れます。

★全国に伝わる郷土料理や、世界の料理も紹介し、様々な食文化を学びます。

4. そのほか

★子どもたちに様々な体験をさせるために、いろいろな調理法を取り入れ、なるべく多くの食品を使うようにしています。

★健康面を考慮し、素材の味を伝えることができるように薄味にしています。志木市は、「おいしく減塩!『減らソルト』プロジェクト」を推進しています。

★噛む力を育てられる献立を工夫しています。

※食中毒防止のため、生野菜は現在使えません。プチトマトと果物以外はすべて加熱調理しています。

※食物アレルギーがあり対応が必要な方はご連絡ください。マニュアルに沿って対応いたします。

★お知らせ★ 志木中学校の給食を理解していただくために5月10日(水)に「給食試食会」を計画しています。

このあと申込書を配布いたしますので、期日までにお申し込みください。

【給食室メンバー紹介】

昨年度に引き続き、調理委託業務は富士食品株式会社です。メンバーは、チーフは藤本さん、サブチーフは藤富さん、田中さん、菊田さん、阿部さん、寺島さん、小高さん、濱田さん、藺さんです。交代で毎日8名で作ります。

栄養教諭も引き続き猪瀬です。みなさんに楽しみにしていただける給食を目指して頑張ります。よろしくお願いいたします。



【生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準】

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン				食物繊維 (g)
								A (μgRAE)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C (mg)	
生徒(12~14歳) 1食あたり	830	エネルギー全体 の13~20%	エネルギー全体 の20~30%	2.5未満	450	120	4.5	300	0.5	0.6	35	7以上

文部科学省通知「学校給食実施基準の一部改正について」2文科初第1684号 令和3年2月12日より作成

【給食費について】

令和5年度の給食費は、月額6,050円です。ただし、9月までは志木市からの補助金があるため、ご家庭より毎月いただく給食費は、月額5,000円に減額されます。

・年間の集金日と集金額は、各学年よりお知らせします。

・毎月の集金日と集金額は、さくら連絡網でもお知らせします。

・集金方法は、ゆうちょ銀行の口座からの自動引き落としとなります。残高不足になりますと、食材料費の支払いに支障をきたしますので、確実にご入金いただきますようお願いいたします。給食費はすべて食材料費として使用され、人件費や光熱費などは志木市で負担しています。

