



4月 給食だより

さいたま市立芝川小学校

ご にゅうがく ご しんきゆう
御入学、御進級おめでとうございます。

学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな食事の提供により児童の健康増進、体位の向上を図るとともに、教科等における食に関する指導の生きた教材として重要な役割を担っております。

旬の食材や地元産の食材を積極的に取り入れた特色ある献立を実施し、安全・安心でおいしい学校給食の提供を図ってまいります。保護者の皆さまには、御理解・御協力のほど、お願い申し上げます。

食事の内容

★主食(ご飯・パン・めん)、牛乳、おかず(主菜・副菜)を組み合わせた栄養バランスのとれた食事です。

★日本型の食生活を大切にして、昔から伝わる行事食や郷土料理をとりいれます。

★旬の素材を使い季節の味と自然の味を大切にしています。

★脂質のとりすぎを防ぐため、一食にしめる脂質の割合が25%~30%以内になるように献立を立てています。

★豆やいも、野菜、海藻、小魚など家庭で摂取しにくい食品を多く使用しています。

★食品添加物や遺伝子組み換え食品などについては、できるだけ使用せず、安全な食品を利用しています。

★米は埼玉県産を、うどんや一部のパンも埼玉県産を使用しています。

学校給食は……『生きた』教材です。

学校における食育は、学校給食を中心として、各教科、特別活動、総合的な学習の時間などと関連させ、学校の教育活動全体で推進されています。

日々の給食時間が「食事」という、実践活動の場です。

教科などの学習と関連させて知識を深めることができます。

繰り返しの指導で望ましい食事のとり方を身につかせます。

一人ひとりの子どもたちの特性を考慮した指導を大切にします。