

給食だより



西東京市立谷戸第二小学校
校長 鈴木 優介
栄養教諭 根本 紀子
令和4年4月10日

元気いっばいの新入生を迎え、新学期の給食が始まります。学校給食は、栄養のバランスのとれた食事を先生や友達と一緒に食べながら、いろいろなふれあいの中で心とからだの健康を増進させ、体位の向上を図ろうとするものです。安全でおいしく、楽しい給食を目指してまいりますので、ご理解とご協力をお願いいたします。

ご入学・ご進級おめでとうございます

いよいよ新しい学年での生活がスタートしました。学校給食は、栄養バランスのとれた食事で子どもたちの健やかな成長を支えるとともに、以下のようなさまざまなことを学ぶ教材となるものです。地域でとれる新鮮な食材を取り入れ、安全や衛生に配慮しながら、心を込めておいしい給食作りを務めてまいります。



学校給食について

～こんなことに気をつけています

食材	献立	栄養	調理・衛生
地域でとれる旬の食材を中心とし、なるべく国産のものを使用しています。	行事食や郷土料理、世界の料理など、バラエティーに富んだ献立作りを心がけています。	文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、1日に必要な栄養の3分の1程度とれるようにしています。	野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物やミョウナなどを除き、すべて加熱調理しています。また、食材を汚染しないよう、エプロンを使い分けるなど、衛生管理には細心の注意を払っています。

給食等を通して学び、身に付けたいこと(食育の視点)

<h3>食事の重要性</h3> <p>食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する。</p>	<h3>心身の健康</h3> <p>心身の成長や健康の保持増進の上で、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。</p>	<h3>食品を選択する能力</h3> <p>正しい知識・情報に基づいて、食品の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身に付ける。</p>
<h3>感謝の心</h3> <p>食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。</p>	<h3>社会性</h3> <p>食事のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身に付ける。</p>	<h3>食文化</h3> <p>各地域の産物、食文化や食に関わる歴史等を理解し、尊重する心をもつ。</p>

目指せ! 給食マスター

給食当番のお仕事編

身だしなみを整えましょう	協力して準備をしましょう	1人分を考慮して丁寧に盛り付けましょう	汁物は底からよくかき混ぜ、具を均等によそいましょう
--------------	--------------	---------------------	---------------------------

当番以外の準備編

机の上はきれいに片付けましょう	換気をして空気を入れ替えましょう	手をせっけんできれいに洗いましょう	「いただきます」をするまで、席で静かに待ちましょう
-----------------	------------------	-------------------	---------------------------

給食の食べ方編

よい姿勢で食べましょう	口をとじて、よくかんで食べましょう	立ち歩いたり、友達が嫌がる話をしたりするのはやめましょう	時間内に食べ終わるようにしましょう
-------------	-------------------	------------------------------	-------------------

後片付け編

食べ終わったら、席で静かに待ちましょう	食べ残しはそれぞれの食缶に戻しましょう	食器類は種類ごとにきちんと重ねてカゴに戻しましょう	協力して後片付けをしましょう
---------------------	---------------------	---------------------------	----------------

給食費について

* 西東京市では、コロナ禍における原油価格・物価高騰への対策として、保護者の皆様の負担を増加させることなく市立小中学校における学校給食の質と量を保ち、安定的に実施するため、令和4年度7月から小中学校に対し給食食材等の購入費用の一部を補助しています。

令和5年度においても、4月1日から翌年3月31日までの間に提供される学校給食に使用する給食食材等の購入費について、児童1食あたり20円～23円(1食単価の8%に相当する額)を補助します。保護者の皆様にお支払いいただく給食費に変更はありません。

保護者の皆様にお支払いいただく給食費と市からの補助金を有効に使用し、安全・安心な給食を提供してまいりますので、今後ともご理解ご協力のほどよろしくお願いいたします。

* 給食費は食材料の購入に充てていますので、未納がないようご協力をお願いします。

学年	月額	5月の引き落とし金額
1年	4,370円 + 10円	7,152円 + 10円
2年	4,370円 + 10円	8,676円 + 10円
3・4年	4,640円 + 10円	9,270円 + 10円
5・6年	4,900円 + 10円	9,765円 + 10円

* 1回の引き落としにつき、10円の手数料がかかります。

* 第1回目の引き落としは、5月8日(月)です。4・5月分まとめた引き落としとなります。口座へのご入金をお願いいたします。5月の引き落としの際に、口座登録手続きがされていないか、入金がなかったりする場合には、6月に合わせて引き落としとなります。

食品名	産地名	食品名	産地名	食品名	産地名	食品名	産地名
米	新潟県	玉ねぎ	北海道	にら	茨城県	きゅうり	群馬県
豚肉	群馬県・秋田県	じゃがいも	長崎県・鹿児島県・北海道	もやし	栃木県	赤パプリカ・黄色パプリカ	茨城県
鶏肉	岩手県・鳥取県	しょうが	高知県	れんこん	茨城県	セロリ	静岡県
さけ	ロシア	にんにく	青森県	ほうれん草	西東京市・千葉県・茨城県	パセリ	千葉県
たこ	北海道	ごぼう	青森県	小松菜	西東京市	さやいんげん	沖縄県
銀さわら	ニュージーランド	長ねぎ	茨城県	ブロッコリー	愛知県・群馬県	せとか	愛媛県
クジラ	山口県	大根	静岡県・神奈川県・千葉県	白菜	群馬県・茨城県	りんご	青森県
にんじん	千葉県・徳島県	キャベツ	愛知県・神奈川県	里芋	新潟県	いちご	栃木県・群馬県・静岡県

3月の主な食材料の産地