

# 4月 給食だより



ご入学 ご進級 おめでとうございます



それぞれが緊張と期待を胸に、新学期がスタートしました。今年も一人ひとりの心と体の成長を支えるために、安心安全でおいしい給食を提供していきます。よろしくお願いいたします。

## 学校給食について



### ★ 給食の食事内容



#### <ごはん>

- 規格 50~70g (精白米重量)
- ・週4回 (月、火、木、金曜日)
  - ・河北郡市産コシヒカリを使用
  - ・ビタミンB1、B2強化

#### <パン>

- 規格 20~40g (小麦粉重量)
- ・週1回 (水曜日)
  - ・国産の小麦粉を使用
- (小松市産ユキチカラ・愛知県産ゆめあかりブレンド)



#### <おかず>

- ・献立の作成にあたっては、児童の嗜好<sup>しこう</sup>のかたよりをなくすよう配慮し、魅力あるおいしい給食となるよう努めていきます。
- ・行事食や郷土料理、季節感のある料理を取り入れながら、地場産物の積極的な活用を目指します。
- ・衛生管理に細心の注意を払いながら、できる限り手作りの給食を目指しています。



#### <牛乳>

- ・毎日必ず1本 (200ml) つきます。

『骨貯金』ができるのは20歳頃まで。成長期の今、カルシウムをしっかりと摂りましょう！  
給食で1本！家庭でも1本以上！  
積極的にカルシウムの摂取を！！



### ★ 給食費

1食300円 1ヶ月5,300円 (3月に調整しますので、3月の集金額は変わります。)

病気や怪我などで、長期にわたり学校を休む場合 (原則1週間以上) は、連絡を受けてから3日後に止まります。早めに学級担任までお知らせください。後日調整し、返金します。

### ★ 一日の食事摂取量に対する学校給食の役割

学校給食では、一日に必要な栄養の約3分の1がとれるようになっています。  
特に不足しがちなカルシウムは約2分の1がとれるようになっています。



### ★ 食物アレルギー対応について

- ① 「そば、ピーナッツ、カシューナッツ、くるみ、キウイフルーツ、いくら、たらこ」 は給食にできません。
- ② 給食室では、「乳、鶏卵、えび、いか」のみの除去食をつくります。  
(それ以外の食材は、教室に配膳されます。間違っ<sup>て</sup>食べないように、ご家庭でも献立表を確認し、お子様への声かけをお願いします。)