

にゅうがく しんきゅう ご入学・ご進級おめでとうございます！

いよいよ、令和6年度の学校給食が始まります。給食は、健康で元気な「からだ」をつくることだけでなく、「こころ」も元気にする役割があります。給食の準備から片付けまで、みんなで協力して行い、思いやりや感謝の気持ちをもって、楽しい給食の時間をつくっていきましょう。

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。



②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い及び望ましい食習慣を養うこと。



③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び共同の精神を養うこと。



学校給食の7つの目標



④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神ならびに環境の保全に寄与する態度を養うこと。



⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。



⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。



●学校給食は『学校給食法』に基づき、学校教育活動の一環として実施されています。

寒河江市小学校の給食

献立・・・市内小学校に所属する栄養教諭・栄養士が「ねらい」をもって作成しています。

自校給食方式・・・各小学校内の調理室で調理しています。

給食の形態・・・「主食」「主菜」「副菜」「汁物」「牛乳」を基本としています。

- ・米飯は「寒河江市産はえぬき」を使用
【山形広域炊飯施設（山形市）より】
- ・パンは「学校給食用無漂白の小麦粉」を使用
【たいようパン株式会社（高畠町）より】
- ・麺類は「中華めん」「うどん」「スパゲティ」を提供
- ・牛乳は「奥羽そだち 200 ml」を提供
【奥羽乳業株式会社（河北町）より】

給食費・・・一食単価の目安は310円です。

児童の給食費は、令和3年度より完全無償化になっています。

「学校給食」は生きた教材です！



毎月19日は

『さがえ食育の日』です。

その日を含む給食週間のねらいを「郷土料理・特産物を味わおう」にし、地元の食材をより多く提供しています。



ねらい	日(曜)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
給食の時間の過ごし方を意識しよう	予定こんだて	★エフロン ★給食用マスク ★マイはし 忘れずに持ってこよう!! 	カレーライス 牛乳 リボンマカロニサラダ お祝いいちごババロア	ごはん 牛乳 えびかつ やさいのいそべあえ ふのみそしる	はなやかごはん 牛乳 とりつくね やさいのごまあえ とうふのみそしる	スパゲティミートソース 牛乳 はなやさいサラダ
	きいろのなかま		ごはん じゃがいも あぶら マカロニ マヨネーズ さとう ババロア	ごはん パンこ あぶら ふ	ごはん ごま さとう	スパゲティ オリーブあぶら あぶら バター こむぎこ ドレッシング
	あかのなかま		ぶたにく チーズ 牛乳 ツナ	牛乳 えび たらすりみ のり みそ	牛乳 とりにく とうふ あぶらあげ みそ	ぶたにく チーズ 牛乳 ささみ
	みどりのなかま		たまねぎ にんじん にんにく グリンピース キャベツ きゅうり	キャベツ もやし にんじん たまねぎ えのき	あおな もやし キャベツ ほうれんそう にんじん たまねぎ	たまねぎ にんじん トマト バジル キャベツ ブロッコリー カリフラワー にんじん

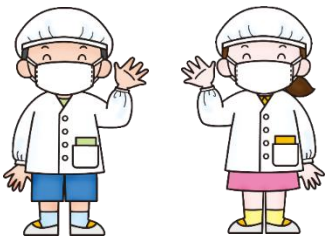
※ねらいの料理を斜字・下線で表記しています。

衛生管理について（教室編）

☆給食だよりには、こんなことを掲載しています☆

給食を食べるまでに、教室でできる衛生管理があります。一人ひとりがマナーを守って、安心して給食の時間を過ごせるようにしましょう。

①エプロン・帽子・マスクを正しく着用する。



髪の毛が長い人は、結んだり、帽子の中に髪を入れましょう。

②爪は短く切っておく。

爪が長いと、爪の間に汚れが溜まって、バイキンやウイルスが繁殖しやすくなり、様々な病気への感染リスクが高まってしまいます。



③せっけんでしっかり手を洗う。

汚れをしっかりと落とすためには、せっけんで洗うことが大切です。



- ①「献立のねらい」「提供予定献立」「使用する食品名」
※食品名については、おもな働きごとに、赤・黄・緑の3つのなかまに分けています。

★「赤・緑・黄」のなかまとは？
食べものを〔働き〕によって3つの色のなかまに分け、子どもたちに分かりやすく示した栄養バランスの名称です。



- ②知ってほしい食に関する情報
③郷土料理や行事食の紹介、給食レシピ、子どもたちの給食の様子やなど。

ねらい	日(曜)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)
炭水化物の働きと食品を知ろう	予定こんだて	<u>ごはん</u> のりたまふりかけ 牛乳 ほしのメンチカツ きりぼしだいこんのナムル とんじる	ごはん 牛乳 とりにくのちょうせんやき <u>ポテトサラダ</u> ワントンスープ	ごはん 牛乳 さんまオレンジに ごもくきんぴら <u>さつまいものみそしる</u>	そばろどん 牛乳 <u>はるさめサラダ</u> だいこんのみそしる	<u>コッペパン</u> いちごジャム 牛乳 ハンバーグ ブロッコリーのコーンマヨあえ コンソメスープ
	きいろ のなかま	ごはん ごま パンこ あぶら さとう ごまあぶら じゃがいも	ごはん ごまあぶら じゃがいも マヨネーズ さとう ワンタン	ごはん さとう あぶら ごま さつまいも	ごはん あぶら さとう はるさめ ごまあぶら	コッペパン ジャム さとう マヨネーズ じゃがいも
	あかの なかま	のり 牛乳 ぶたにく ハム あぶらあげ みそ	牛乳 とりにく ハム ぶたにく	牛乳 さんま ぶたにく さつまあげ あつあげ みそ	ぶたにく 牛乳 ささみ あぶらあげ わかめ みそ	牛乳 ぶたにく ベーコン
	みどりの のなかま	たまねぎ きりぼしだいこん こまつな きゅうり にんじん ごぼう だいこん ねぎ	しょうが にんにく きゅうり にんじん もやし ねぎ ほししいたけ にら	ごぼう にんじん こんにゃく ピーマン こまつな	たまねぎ たけのこ こんにゃく えだまめ しょうが きゅうり もやし にんじん だいこん	ブロッコリー キャベツ コーン にんじん たまねぎ しめじ
ねらい	日(曜)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)
郷土料理・特産物を味わおう	予定こんだて	ごはん 牛乳 とりにくのからあげ <u>県産うどのあえもの</u> <u>県産なめこのみそしる</u>	ごはん 牛乳 <u>ぎゅうにくと</u> <u>たけのこのうまに</u> <u>県産えのきとはなふの</u> <u>すまししる</u> あまなつかん	<u>県産うこぎごはん</u> 牛乳 しおさばやき やさいのゆかりあえ <u>県産キャベツのみそしる</u>	ごはん 牛乳 さわらフライ <u>県産ぎぼうしのにもの</u> <u>県産さんさいじる</u>	ケチャップライス 牛乳 ハートのオムレツ <u>県産きのこと米粉のシチュー</u> ★4月おたんじょうび給食★
	きいろ のなかま	ごはん かたくりこ あぶら ごま さとう	ごはん さとう ぶ	ごはん ごま	ごはん パンこ あぶら さとう	ごはん バター なまクリーム こめこ
	あかの なかま	牛乳 とりにく かまぼこ みそ あつあげ	牛乳 ぎゅうにく あつあげ あおだいず とうふ	牛乳 さば かまぼこ とうふ みそ	牛乳 さわら さつまあげ とりにく	ウィンナー 牛乳 たまご ベーコン
	みどりの のなかま	しょうが にんにく うど キャベツ もやし なめこ だいこん	たけのこ にんじん こんにゃく えのき ねぎ あまなつかん	うこぎ もやし ほうれんそう にんじん キャベツ ねぎ	ぎぼうし こんにゃく にんじん わらび なめこ みず ぶき たまねぎ ごぼう	たまねぎ グリンピース コーン にんじん マッシュルーム しめじ エリンギ ブロッコリー パセリ
ねらい	日(曜)	29日(月)	30日(火)			
たんぱく質の働きと食品を知ろう	予定こんだて	昭和の日	ごはん 牛乳 <u>あじフライ</u> きりこんぶに ちゅうかみそしる	寒河江市給食の人気献立です!! ☆ 季節を感じられる献立 ☆ 素材の良さを生かした手作りの給食 ☆ 和・洋・中などバラエティーにとんだ献立 てづくりフリン きなこパン もずくどん キャベツのごまかけ ミートソーススパゲティ カレーライス		
	きいろ のなかま		ごはん パンこ あぶら さとう ごまあぶら			
	あかの なかま		牛乳 あじ こんぶ ちくわ ぶたにく みそ			
	みどりの のなかま		こんにゃく にんじん いんげん キャベツ にら ねぎ メンマ にんにく			

※ねらいの料理を斜字・下線で表記しています。