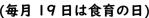


給食だより



給 セ 第 2 ー 1 号 習志野市学校給食センター 令和7年4月号 保護者用





ご入学、ご進級おめでとうございます。

新しい学校、そして新しい学年、子どもたちは期待と不安を胸に抱いていることでしょう。 そんな子どもたちを応援し、心と体の健やかな成長を支えていくために、今年度もおいしく 安全な給食を学校給食センター職員一同力を合わせて届けていきたいと思います。

学校給食は「食」を学ぶ時間です!



学校給食は単なる食事の時間ではなく、「学校給食法」に基づき実施される教育活動です。栄養バランスのとれた食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健全な発達を支えることはもちろん、健康によい食事や食文化、地場産物、食事のマナーなど、さまざまなことを学ぶための時間です。







②食事について正しい 理解を深め、健全な食生活を育む判断力や望まし い食習慣を養う。





明るい社会性と

4 自然の恩恵への理解を 深め、生命、自然を尊重 する精神や環境の保全に 寄与する態度を養う。



5 食生活が多くの人々の 勤労に支えられていること を理解し、感謝する。



6 日本や、各地域の 伝統的な食文化を理解 する。



ア 食料の生産、流通 及び消費について、 正しく理解する。



習志野市学校給食センターホームページをご活用ください

習志野市学校給食センターホームページでは、毎月の予定献立表と給食だよりの他、 給食に関する様々な情報を掲載しています。

- 『給食ができるまで』…調理の様子を写真つきで解説しています。
- ・ 『給食写真』…毎日の給食の写真をお昼ごろに掲載しています。
- 『給食レシピ』…人気の給食レシピを掲載しています。

下記 URL から移動できます。

https://www.city.narashino.lg.jp/soshiki/gakkokyushoku/gyomu/shisetu/gakkokyoikucenter/index.html

☆給食の内容☆

- ごはん・・・千葉県産「ふさこがね」を使用しています。麦ごはんや、わかめごはん などの混ぜごはんの日もあります。
- パン・・・無漂白の学校給食用小麦(千葉県産 25%を含む)で作られています。
- 牛乳・・・主に千葉県産の牛乳が毎日 200ml 出ます。成長期に必要なたんぱく質、 カルシウムなどの栄養素が豊富に含まれています。
- ・ おかず・・・揚げ物や焼き物、煮物、汁物、和え物、サラダなどを組み合わせて、3 ~4品のおかずが出ます。不足しがちな、いも・豆類・藻類・ 魚類などを積極的に使っています。

お知らせとおねがい

• 金曜日に白衣を持ち帰ります。洗濯し、アイロンをかけて 月曜日に持たせてください。ほころびやボタンが取れていま したら、繕っていただけると助かります。

• はし、スプーンは毎日清潔なものを準備してください。



☆給食センターより☆

給食センターでは、各学校と連携しながら食に関する指導を進めています。給食時間には、 給食の内容・献立のねらい・地場産物などを紹介する放送原稿を配布し、毎日の放送で活用し ていただいています。また、動画で学ぶ視聴覚教材を作成するなど指導の充実を図るとともに 食育の推進を図っています。『「いただきます!」の笑顔のために』をスローガンに掲げ、健康で 心豊かな食生活の実践に寄与するべく、日々努力しています。