

# 給食だより 4月号

大和市立林間小学校

ご入学、ご進級おめでとうございます。子どもたちの健やかな成長を願い、毎日を元気に過ごせるように今年度も安全で美味しい給食を作っていきたいと思ひます。

## ～学校給食の目標～

適切な栄養をとり、健康に保つ

食生活が自然の恩恵によることを理解する

食料の生産、流通及び消費について正しく理解する



明るく好ましい友達関係を育てる

食文化についての理解を深める

食事のマナーや望ましい食習慣を身につける

勤労を重んじ、感謝する気持ちを養う



## ～栄養価と献立について～

### ★学校給食摂取基準(文部科学省基準)

1日に必要な栄養量の1/3以上をとれるように、不足しがちなカルシウムは1/2以上とれるように心がけています。牛乳は成長期に欠かせないカルシウム・良質のたんぱく質が豊富に含まれます。ご家庭でもコップ1杯飲む習慣を。

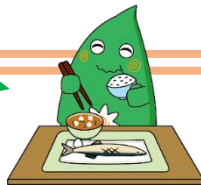
エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA 相当量 (μg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	塩分 (g)	食物繊維 (g)
650	エネルギーの13～20	エネルギーの20～30	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	2未満	4.5以上

## 大和の給食紹介

### 積極的に旬の食品や地場産の野菜を使用しています

その時期に美味しい季節の食品が出ます

よくかんでほね発見!



骨のある魚や豆、野菜など、かみごたえのある食品も出ます

### 様々な食品を取り入れています

### 衛生面に気をつけています

食中毒防止のため、サラダや和え物で使用する野菜のほか、ドレッシングやしょうゆも全て加熱しています



和風のだしは、かつお節・昆布等、洋風のだしは豚骨・鶏骨からとっています

### 素材の味を活かしています



## 楽しくおいしい給食を心がけています

行事食・郷土料理・世界の料理・新献立・子どもたちの希望献立などを取り入れています。  
ぜひどんな給食かお子さんに聞いてみてください！



シェパーズパイ  
(イギリス料理)

## 第3次 大和市食育推進計画

令和7年度からスタート！



「食を通じた心身の健康増進と豊かな人間形成」を基本理念に、「親から子、子から親、そして次の世代へ」つながる食育の取組を進めています。  
詳しくはこちら ⇒



## 食物アレルギー対応について

食物アレルギーの対応についてはホームページをご覧ください。 ⇒

使用する食材の詳細ものっています



## 給食費について

給食費は、学校給食法第11条に基づき、市では給食食材費を保護者に負担していただいています。詳しくは、4月に配布する「給食費に関するお知らせ」をご覧ください。

※現在の物価高騰による食材料費の高騰に伴い、保護者負担を増すことなく、これまで通りの学校給食を実施するため、食材料費の高騰分を市が負担しています。

子どもたちにおいしい給食を作るための食材料費です。  
期日を守ってお支払いください。



## ～ ご家庭へのお願い ～

- ◆給食では魚や野菜や豆料理を積極的に取り入れています。ご家庭でもよくかんで食べるようお声かけをお願いします。
- ◆きれいな給食用ナフキンの用意をお願いします。
- ◆給食当番の白衣はみんなが使うものです。家庭で洗濯・アイロンをお願いいたします。給食当番の時には、マスクの準備も忘れずに！

給食袋

よくかんで  
食べましょう



モグモグヤマトン

大和市イベントキャラクター  
ヤマトン

