



6月 給食だより



令和2年6月
袖ヶ浦市立学校給食センター

学校が再開され、給食が始まりました。新型コロナウイルス感染症予防の観点から、袖ヶ浦市の学校給食も今月は様々なことに配慮した給食になっています。

やっと再開した学校給食です。本年度も、安心・安全はもとより、子どもたちが楽しみしてくれるようなおいしい給食作りに努めていきたいと思ひます。ご理解・ご協力のほど、よろしくお願ひいたします。

学校給食について ~こんなことに気をつけています

食材

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。



献立

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。



栄養

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程度がとれるようにしています。



調理・衛生

野菜や果物は流水で3回以上洗い、生で食べる果物やミニトマトなどを除き、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。



袖ヶ浦市の学校給食

- 給食形態 週5回の完全給食 (お弁当の日は牛乳のみ)
- 調理方式 共同調理場方式
民間委託会社により調理を行い各学校へ配送
牛乳、パンは委託加工会社から直接学校に納入
- 給食人数 小学校8校 (分校含む) 約3600人
中学校5校 (給食センター職員含む) 約1800人
令和2年6月15日現在
- 給食費 小学校月額 保護者負担 3,900円
中学校月額 保護者負担 4,650円
- お弁当の日 主に第3日曜日 (家庭の日) の週の火曜日に実施
(令和2年度は10・11・12・1・2月に実施予定)



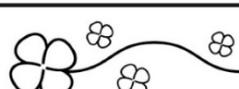
お弁当の日は、平成13年4月から、児童生徒、保護者が「食」を考えてもらう日として、気温の高い時期等を避け、月に1回実施されています。

~お弁当の日の目的~

- ① おうちの人が作ったお弁当を食べることで、心のふれあい、きずなを深めることができます。
- ② お弁当の会話をしながら、家族のコミュニケーションを深めることができます。
- ③ 学校での食事に変化があり、教室以外の場所で楽しいお弁当の時間を過ごすことができます。
- ④ お弁当を生きた教材として、自分の健康や食生活を考えるきっかけになります。



がっ こう きゅうしょく もく ひょう
学校給食の7つの目標

<p>①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。</p> 	<p>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。</p> 	<p>③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。</p> 	<p>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並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。</p> 
<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	<p>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。</p> 	

じどう せいとひとり かいあ がっこうきゅうしょくせつしゅきじゆん
児童または生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

(学校給食実施基準 平成30年8月1日一部改正より)

区分	基準値			
	児童			生徒
	6～7歳	8～9歳	10～11歳	12～14歳
エネルギー (kcal)	530	650	780	830
たんぱく質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%～20%			
脂質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%～30%			
ナトリウム(食塩相当量) (g)	2未満	2未満	2.5未満	2.5未満
カルシウム (mg)	290	350	360	450
マグネシウム (mg)	40	50	70	120
鉄 (mg)	2.5	3	4	4
ビタミンA (μgRAE)	170	200	240	300
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	20	25	30
食物繊維 (g)	4以上	5以上	5以上	6.5以上



給食だよりはホームページ上で掲載しています。ぜひ、過去の記事もお読みください。

★掲載場所 袖ヶ浦市ホームページ→ 教育委員会→ 学校給食センター→ おたより関連