

龍食だより~いただきます~



令和6年4月号
龍ヶ岳共同調理場
文責：池田

ご入学・ご進級おめでとうございます。学校給食では、子どもたちの心と体の健康や発達のため、栄養バランスのよい献立を考えています。また、行事食や郷土料理、お楽しみ献立など、バラエティーに富んだ給食を提供していきたいと思っておりますので、楽しみにしててください。

今年度も給食室職員一同力を合わせて頑張りますので1年間よろしくお祈りします。

給食においても学校目標の「夢の実現」への成長を目指して、食育を進めていきたいと思っております。

龍っ子みなさんが「食」に関するすべてのことに感謝できる給食作りを目指したいと思ひ、今年度のおたよりの名前を決めました。



学校給食とは？

☆日常の食事の見本となるように、栄養教諭が献立を作成します。

(おかず) 魚・肉・卵などの主菜と野菜・いも類などの副菜を組み合わせています。その他、果物・デザートがつくこともあります。

(牛乳) 毎日つきます。成長期に必要なとされるカルシウムが豊富です。

学校給食では、子どもたちが1日に必要な栄養量のおよそ1/3を基準量として、特に不足しがちなカルシウムは必要量の1/2以上がとれるようになっていきます。



(主食) ごはん・・・週3回以上、上天草市産のお米を使用しています。パンは、熊本県の県パン工場で作られ、県産の小麦粉も使用されています。



※今年度より給食費が小学校1ヶ月4700円、中学校5200円となっています。

上天草市からの補助金を差し引いた金額を4月から2月までの11ヶ月、ゆうちょ銀行で引き落としをさせていただきます。ご協力をお願いします。

毎月の給食内容について



◆食育の日ふるさとくまさんデー◆



学校給食の献立に、地域や熊本県内の食材を活用することで、熊本の自然や食文化、産業などに関心や理解を深めるとともに、自分の育った地域や郷土を愛する心を育てることを目標にしています。

いつやるの？

毎月19日は「食育の日」です。この日が、「ふるさとくま(熊)さん(産)デー」となります。

休みの日に重なる場合などは、その前後の日を実施します。

◆郷土料理給食◆

熊本県の第4次食育推進基本計画の中に学校給食等においても郷土料理の歴史や由来、食材などを学ぶようにと計画されています。月1回以上、郷土料理や伝統料理を取り入れ、令和7年度目標値の50%以上を目指し、本校の給食にも計画的に取り入れていきます。



◆KKJ給食◆

その他、龍ヶ岳小学校の合い言葉「KKJ 気づき・考え・実行する」にあわせ、児童生徒が考えたメニューや行事に応じた給食、お楽しみ給食、ラッキーにんじん給食などを取り入れ、児童生徒の食に関する行動を支援していきます。

安全な給食を実施するために

学校給食は、作り手の調理員の先生たちはもちろん毎日の体調管理のチェック、衛生管理のチェックをして、給食作りを行っています。そうやって出来上がった給食を児童生徒、教職員で配膳を行っています。毎日の給食当番では、以下のことをチェックしています。ご家庭のご協力をお願いします。



- 下痢をしていないか
- 発熱・腹痛・嘔吐をしていないか
- エプロン・帽子・マスクをきちんとつけているか
- 爪を短く切っているか
- 石けんで手洗いをしたか



※爪はなるべく土日切っていただけるとありがたいです。